



辽宁科学技术出版社
LIAONING SCIENCE AND TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

图书在版编目（CIP）数据

甜点品鉴大全／（日）猫井登著；秦玉玉译. —沈阳：辽宁科学技术出版社，2011.9
（品味生活系列；12）
ISBN 978-7-5381-6981-2

Ⅰ.①甜…　Ⅱ.①猫…②秦…　Ⅲ.①糕点加工—基础知识　Ⅳ.TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字（2011）第092319号

策划制作：北京书锦缘咨询有限公司（www.booklink.com.cn）
总 策 划：陈　庆
策　　划：张　羿
版式设计：季传亮

出版发行：辽宁科学技术出版社
（地址：沈阳市和平区十一纬路 29 号　邮编：110003）
印 刷 者：北京瑞禾彩色印刷有限公司
经 销 者：各地新华书店
幅面尺寸：172mm×245mm
印　　张：12
字　　数：72千字
出版时间：2011年9月第1版
印刷时间：2011年9月第1次印刷
责任编辑：卢山秀　谨　严
责任校对：合　力

书　　号：ISBN 978-7-5381-6981-2
定　　价：49.80元

联系电话：024-23284376
邮购热线：024-23284502
E-mail: lnkjc@126.com
http: //www.lnkj.com.cn
本书网址：www.lnkj.cn/uri.sh/6981

目录

Contents



第1章 蛋糕



第2章 塔（Tarte）· 派（pie）



第3章 泡芙



第4章 烤蛋糕



第5章 发酵、油炸甜点

第6章 果酱、巧克力甜点



第7章 冷点心

第8章 面包与其他

品味生活系列⑫

甜点
品鉴大全

（日）猫井登　著
秦玉玉　译



辽宁科学技术出版社
·沈阳·

开篇

我40岁以后才开始学习甜点的相关知识，起步相当晚。

当初去甜点屋是想要对甜点做一个初步的了解。想知道哪些是最基本的甜点；同样是叫做蒙布朗蛋糕，外观上却既有黄色的，又有茶色的；同样是草莓蛋糕，有的蛋糕店命名为花蛋糕，有的店却命名为水果酥…… 拜访了多家甜点店，获得的知识越多却越来越混乱。

因此，我决定调查清楚各种甜点的由来。可是，市面上虽然有很多制作甜点的书，但与甜点由来有关的书却寥寥无几。而且，大部分的书都是按照时间或者国别、地域的区别自成体系的。这样一来，想查一下甜点的渊源，比如何时何地产生的，根本没有办法从书中得到答案。无奈之下，我只好放弃了按甜点名称来查找答案的方法，从以上这些书籍入手。但是这些书里不仅没有本书中登载的相应的甜点照片，连插图都没有，根本无法想象甜点的模样。最后，

我不得不放弃自学，报名参加了制作甜点的专业学校。

爱好甜点的人有很多。其中，想对甜点做深层次了解的人肯定也不少，但是并不是所有人都有时间去参加甜点制作学校的学习。对于这些人来说，如果有一本书，浏览一遍，就能全面地了解甜品店里陈列的甜点的由来，也能很方便地查阅自己感兴趣的甜点，该有多好！此次执笔，就是希望能写成这样一本书。

本书以甜品店里当下销售的各种甜点为基本考察对象，个别的甜点按名称另成章节，主要陈述其由来及相关典故等。另外，通过对一些外观相似的甜点或者有关联性的甜点进行总结，清楚地呈现了它们的不同之处及区别方法，让读者记住它们内部密切的关系。

读者按目录顺序将这本书从头读到尾，就能够全面了解甜点的基本知识。当然，如果只截取自己感兴趣的章节阅读，也不妨碍理解，同样能够获取相关的完整信息。

如果这本书能助各位增进对甜点的兴趣，我将深感荣幸。

最后，向执笔期间给予我指导与鼓励的里昂之鸟的主厨加登学先生表示深深的感谢。

猫井登

目录

Contents



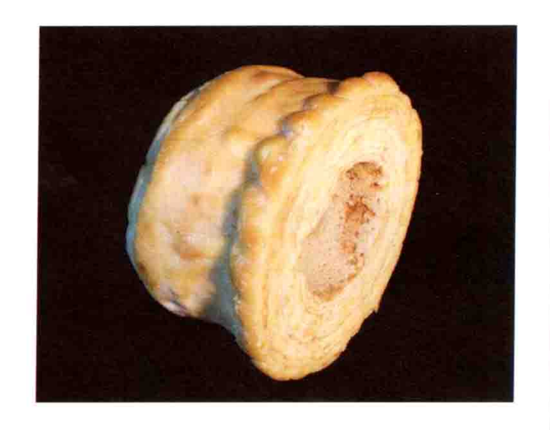
第1章 蛋糕



第2章 塔（Tarte）・派（pie）



第3章 泡芙



第4章 烤蛋糕



第5章 发酵、油炸甜点

第6章 果酱、巧克力甜点



第7章 冷点心

第8章 面包与其他

第1章

蛋糕

海绵蛋糕
油酥糕饼
蛋糕卷
戚风蛋糕
水果布丁蛋糕
四角蛋糕
黑森林蛋糕
萨特蛋糕
欧培拉蛋糕
蒙布朗蛋糕
奶酪蛋糕
楔子海绵蛋糕
提拉米苏
意大利圆顶蛋糕
麦芬蛋糕
婚礼蛋糕
法式圣诞木桩蛋糕
德式圣诞蛋糕
意大利潘妮托妮
英国圣诞布丁



海绵蛋糕

sponge

同时也被称作泡沫蛋糕或比思蛋糕。它的配料是适用于花蛋糕等各种蛋糕的普通配料。



吉诺瓦

海绵蛋糕的发展过程

据称，海绵蛋糕[①]于15世纪左右诞生在卡斯蒂利亚王国。之后，卡斯蒂利亚的女王伊丽莎白同邻国阿拉贡王国的王子费迪南二世结婚，两国于1479年合并，产生了西班牙王国。在西班牙发展起来的海绵蛋糕，很快流传到葡萄牙王国。当时，它还被称作"卡斯蒂利亚·波罗"。波罗在西班牙语里是甜点的意思，所以翻译过来就是"卡斯蒂利亚王国的甜点"。

海绵蛋糕是如何产生的？

当时为了将一次烤制而成的面包存放得更久，人们把面包切得很薄，进行二次烤制，做成现在的面包干的样子，以便持久存放。这种东西被称为"比思考"（意为烧制两遍的面包）。它就是现在"饼干"的始祖。所以本来的饼干其实是烤制两遍的面包。但是不久后，人们就略过制作蛋糕这一环节，直接烤制小麦粉与鸡蛋等原料。有的时候，会将鸡蛋打出泡沫进行烤制，就能制作出非常松软的饼干。所以也可以说，海绵蛋糕是作为饼干的一个品种诞生的。当时还没有将原料放入模型中进行烤制，而是将其盛在汤勺里，慢慢地从高处浇下来，像现在制作手指饼干一样进行烤制。现在制作"阿拉丘尔饼"（意为用汤勺制作的饼干）的生面饼就是那个时候遗留下来的。

传入日本

海绵蛋糕（卡斯蒂利亚·波罗）随着葡萄牙的船只和大炮于1543年传入日本。但是日本人误将"卡斯蒂利亚·波罗"分为两个单词。于是卡斯蒂利亚开始朝向蛋糕发展，而波罗作为圆曲奇的代名词，各自在日本有了新的突破。由于闭关锁国的政策，之后奶油的制作等未能随之传入日本，于是只有面饼的制作蓬勃发展了起来。日本人小心地将鸡蛋打出泡，制作出纹理细腻的面饼，最后产生了顶端平整、新鲜美味的顶级海绵蛋糕。同时，荞麦松饼，鸡蛋松饼（卫生松饼）等日本风格的曲奇随之产生。

① 海绵蛋糕分两种。一种叫做吉诺瓦，即将整个鸡蛋混合打出泡沫（共立法），另一种叫做饼干法，即将蛋白和蛋清分开打出泡沫（别立法）。从名称上看，吉诺瓦很容易让人认为是发源于意大利吉诺瓦的蛋糕，但是在意大利语中，这种蛋糕被称为"帕奈·提思帕尼"（意为西班牙的面包），所以它的发祥地一般被认为是西班牙。饼干法制作出来的蛋糕与吉诺瓦相比，就像下面的照片中呈现的这样，面饼纹理比较粗糙。





巧克力饼干



油酥糕饼

shortcake

油酥糕饼是指用草莓、新鲜奶酪及海绵蛋糕制作而成的蛋糕。油酥糕饼诞生于日本。



（上）弗莱及草莓蛋糕
（下）英美式shortcake

油酥糕饼的发展过程

法国也有用“弗莱及”这种草莓制作的蛋糕，但是它使用的是牛奶蛋糊和黄油混合而成的液体奶油冻，与使用新鲜奶酪制作而成的油酥糕饼还是有所不同。

而且，在美国和英国也有叫做油酥糕饼的蛋糕，这些蛋糕也是用草莓和新鲜奶酪制作而成的。但不是用海绵蛋糕做面饼，而是用类似于面包和曲奇之类的面饼来代替海绵蛋糕。这种面饼因为在小麦粉中加入了松脆油脂和猪油，同时还加入了有膨胀作用的发酵粉和碳酸氢钠，所以表层口感很酥脆，内层口感又很松软。这与英国的司康饼很相似，不过与司康饼相比要更加爽脆。英语中用“short（酥的）”表达这种爽脆的口感，因此便将这种蛋糕叫做“shortcake（酥饼）”。以上便是油酥糕饼的发展过程。

是谁制作出了日本风味的油酥糕饼？

日本人通常认为“欧美式甜点即高级”，所以英国人和美国人在司康饼状的面饼上直接加上新鲜奶酪和草莓的做法，不符合日本人对于高级蛋糕的定义。又因为日本人喜欢质地松软的东西，所以将曲奇状的面饼换成海绵蛋糕的面饼。那么，是谁将油酥糕饼引入日本，并且将其改制成日本风味的呢？对于这个问题，有人认为是日本克隆宾公司的创始者门仓国辉在法国学会了甜点技术，并将其带回日本。但是更有力的说法认为它起源于藤井林右卫门成立的不二家[①]。一般认为不二家于1922年开始卖油酥糕饼，因为那个时候不二家开始使用新鲜奶酪，而事实上油酥蛋糕是在冷藏设备普及后，也就是1955年之后才开始广泛传播。

今天的油酥糕饼

如今很多标榜法式甜点的店铺也会固执地不做油酥糕饼。但是，日本人中还是有很多人认为蛋糕等同于油酥糕饼。为了迎合顾客的这种观念，最近有一种新的蛋糕登场了。从外观上看这种蛋糕与油酥糕饼无异，但是海绵蛋糕面饼中使用的奶酪(参照P160)，是与法国的“弗莱及”相同的液体奶油冻。日本的油酥糕饼发源于英美，如今又吸取了法式要素，它将继续朝着日本化的方向发展。

① 之所以认为不二家的说法更有力，是因为：a 创始者藤井林右卫门非常关注美国糕点，曾经亲自去美国学习欧美糕点及美式茶品的制作；b 不二家的油酥糕饼外观上酷似英美式的酥饼，但是它是采用海绵蛋糕做面饼，并且侧面不涂新鲜的奶酪。





加入了液体奶油冻的油酥糕饼



蛋糕卷

roll cake

在烤制得很薄的海绵蛋糕面饼的一面涂上果酱或者鲜奶，再卷起来，就是蛋糕卷。又称之为路来德蛋糕（rouleau）或者鲁拉德蛋糕（roulade）。





葡式橙卷

蛋糕卷的发展过程

关于蛋糕卷的发展过程，一般有两种说法，一种认为是起源于瑞士海绵蛋糕卷“鲁拉德”。另外一种认为是起源于法国圣诞蛋糕“圣诞树干蛋糕”。

日本蛋糕卷的起源

蛋糕卷于16世纪中期由葡萄牙人引入日本。同时传入的还有松蛋糕等其他西方甜点。过去这是一种被称作陶璐塔（torta）[①]的甜点，将海绵蛋糕的面饼上涂抹果酱制作而成[②]。经常有人说日本人正月要吃的什锦年饭里的“伊达卷”也起源于这个蛋糕卷[③]。长崎的“松鱼糕”传至江户，被更名为“伊达卷”（伊达，日语里意指好看、漂亮），这便是日本蛋糕卷的起源了。

又为何将其称为瑞士卷呢？

山崎面点在昭和30年开始在海绵蛋糕的面饼上涂上甜奶油，并赋予其“瑞士卷”出售时，日本的蛋糕卷才普及开来。因为这家店是以瑞士的鲁拉德蛋糕为模板制作的蛋糕卷，所以将其命名为“瑞士卷”[④]。

蛋糕卷日

顺便提一下，2005年的时候，日本将每年的6月6日定为蛋糕卷日。这是因为在日语中“6”的发音（ロ：发lao音）与蛋糕卷的日语名字（ロールケーキ）中的字母（ロ）重合，同时“6”也很形象地表现了蛋糕卷的形状。

① 陶璐塔（torta）一词，很容易让人联想到水果馅饼（tart），就是那种用饼干质地的面饼制作而成的盘状西洋式甜点。但是这个陶璐塔，可能更接近于一种德国果仁蛋糕，也就是所谓的蛋糕一类（请参照P43）。

② 这种甜点四国也有，但是由于改用海绵蛋糕面饼来卷上馅的方式，已经变成了地道的日本特色的甜点。

③ 据说葡萄牙人还带来了另外一款叫做“陶特·拉嘉（torta de laranja，直译就是葡式橙卷）”的蛋糕卷。就是将橙汁和橙汁啤酒加入到面饼中一同烤制，然后直接卷起来的蛋糕。面饼中混合高比例的鸡蛋，无论是味道还是外形，都与日本的伊达卷很相近，所以也有人认为伊达卷是模仿此种蛋糕制作而成。

④ 在英语中，蛋糕卷也被称为“瑞士卷”。因为是维多利亚女王（1837—1901年在位）到瑞士旅行时带回本国的，所以有此称呼。需要注意的是，英国还有一款“酪古蛋糕（log cake）”，区别于瑞士卷。差异在于它的面饼很厚，上面还有水果或鲜奶。“Log”这个单词相当于日语中的“丸太”，是滚圆的意思。



戚风蛋糕

chiffon cake

英语单词 chiffon 是薄丝绸的意思。正如这个名字一样，这款蛋糕质地异常柔软，口感滋润爽滑。烤制的形状也非常独特，在中心部位有个中空的突起。



装饰过的戚风蛋糕

戚风蛋糕产生于何时何地?

戚风蛋糕于 1927 年诞生于美国洛杉矶。是由当时一位名叫哈里 · 贝克[①]的人设计出来的[②]。哈里 · 贝克向餐厅等场所批发销售面包。他租了一间公寓作为秘密厨房，一天要烤制 40 多个戚风蛋糕。当时有很多名人都对这款蛋糕情有独钟，一时名声大振。但是在 20 年间，哈里 · 贝克从未向别人展示过他的制作秘方。

1947 年美国通用磨坊公司买走了这款秘密配方，由此这款蛋糕的秘密也大白于天下，就是在制作材料中加入了植物油。这款配方后来在《better homes and garden magazine》杂志 1948 年 5 月号上刊登了出来，一时掀起一股戚风蛋糕热潮，由此带动小麦粉和植物油的营业额大幅上涨。

日本的戚风蛋糕

日本人喜好食用松软食品，所以戚风蛋糕在日本也算是一款非常受欢迎的蛋糕。最近，红豆戚风蛋糕和抹茶戚风蛋糕等日式戚风蛋糕纷纷登场。



① 哈里 · 贝克（Harry Baker，1884~1984 年）。也有人说他是一位保险推销员。当时全球经济大萧条（1929–1933 年）和第二次世界大战（1939–1945 年）接踵而至，所以不将配方示人，也完全可以理解。

② 在美国有一款只用蛋白制作的松软蛋糕，被称为“天使蛋糕”。因为蛋糕被制作成甜甜圈形状，与天使头顶的光环很像，所以有了天使蛋糕这个名字，但是也有人认为天使蛋糕是戚风蛋糕的原型。天使蛋糕烤制得很暄软，口感很好，但是由于不使用油脂，味道不够浓郁，也算是一大不足之处。另外，黄油蛋糕虽然味道香浓，美中不足的是质地很硬。所以，哈里 · 贝克就在制作蛋糕时使用了植物油，以保证质地松软可口的同时味道醇香浓郁，这便是如今的戚风蛋糕。



咖啡云白 · 戚风蛋糕



水果布丁蛋糕

charlotte

将手指饼状的细长条面团放入模型中，加入慕斯或者巴伐利亚风味的布丁，冰镇凝固成型后，就是水果布丁蛋糕。



冰镇洋梨布丁蛋糕。形状就像上面盖了盖子一样。

水果布丁蛋糕的种类和设计者

1. 冰镇水果布丁蛋糕

冰镇水果布丁蛋糕是将慕斯或者巴伐利亚风味的布丁放入手指饼状的面团中冰镇固定而成。这款蛋糕是天才甜点大师马力 · 安东尼 · 克莱姆（参照 P65）为沙皇精心制作而成的①。又被称为“夏洛特 · 阿拉 · 休丽”。

2. 温热水果布丁蛋糕

温热水果布丁蛋糕是将饼干质地或者面包质地的面团上放上水果后烤制而成。别名又称“夏洛特 · 岛 · 抚柳”（意指水果蛋糕），关于这款蛋糕由何人设计而成，有人认为是马力 · 安东尼 · 克莱姆，也有人反驳说这款蛋糕从很久以前就存在。

名字的由来

关于名字从何而来，也有两种说法。一种认为它来自于18世纪末英国国王乔治三世的王妃夏洛特，以夏洛特王妃的名字来命名王妃喜欢的甜点。第二种认为，因为这款蛋糕的形状很像贵妇人所戴的有褶皱装饰的夏洛特帽，所以命名为夏洛特蛋糕。

① 一般认为这款蛋糕是为沙皇制作而成的，但是马力 · 安东尼 · 克莱姆在他的著作《王室甜点师》中对一种叫做“夏洛特 · 阿拉 · 帕里金奴”的甜点作解释的时候说“这是我在巴黎经营店面的时候想到的一款甜点”。





将夏洛特面饼拧成细长条状的样子



四角蛋糕 *kardinalschnitten*

黑森林蛋糕 *forêt-noire*

口感酥松的蛋白酥皮与烤制松软的蛋糕相间，中间夹上咖啡口味的奶油，就是四角蛋糕的特色。

名字的由来

四角蛋糕是维也纳特色的著名糕点之一。这款蛋糕原本加的是红色醋栗果酱，而不是咖啡味的奶油，但是因为果酱会渗透到面团中，导致变色，所以现在一般都会加奶油。蛋白酥皮和软面团白黄相间的组合来自于梵蒂冈城国国旗的颜色。



黑森林蛋糕写作 Forêl-noire，在法语中是黑森林的意思。是一款用樱桃和巧克力制作而成的蛋糕。

名字的由来

这款蛋糕产生于德国的黑森林地区，在制作时有意将该地的针叶林地带特色和盛产樱桃的特点融入其中，便制作出了当时的 Schwarzwaelder Kirschtorte（意指黑森林樱桃蛋糕）。它的特色是可可粉风味的面饼中浸透着樱桃糖浆的味道，同时加入了鲜奶，点缀着许多樱桃。这款蛋糕传入法国之后，就开始被叫做黑森林蛋糕。

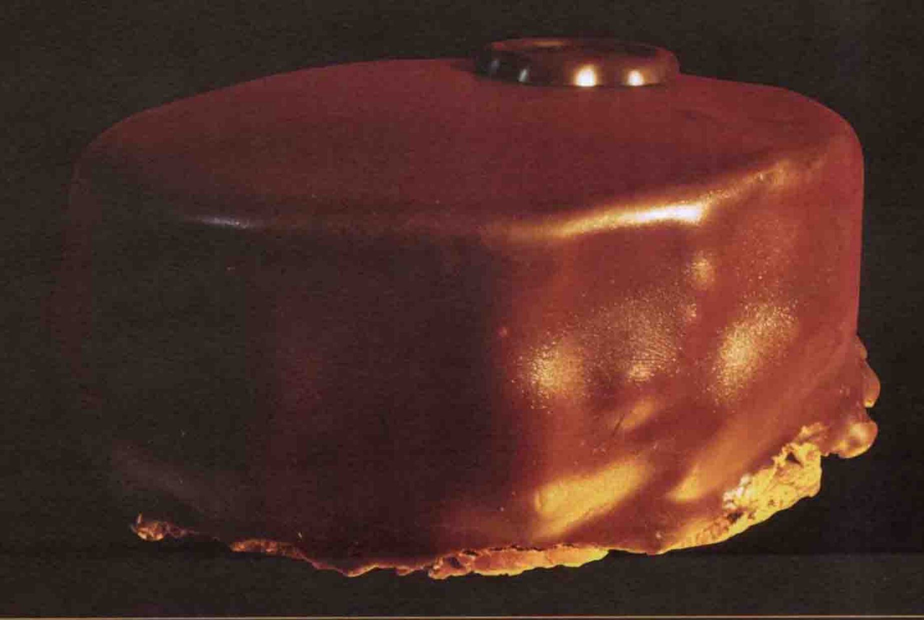




萨特蛋糕

sachertorte

维也纳的一款著名的蛋糕。在巧克力风味的海绵蛋糕面团上[1]涂上杏果酱，然后再在一层特制的巧克力上面写上字[2]精制而成。



萨特蛋糕是如何产生的?

对于这个疑问，有两种有力的说法。

第一种说法要追溯到维也纳会议（1814 — 1815 年）举办期间。当时的主办者兼议长——奥地利的政治家、总理大臣弗兰兹 · 萨特（Franz Sacher）命令甜点师为会议特制一款甜点。因为这样的命令史无前例，所以就用他的名字萨特来命名这款蛋糕。还有一种说法认为是由梅特涅下了这道命令。梅特涅为了招待一位重要的客人，要求自己的掌厨制作一款独特的蛋糕。但是掌厨当时卧病不起，便命令 16 岁的学徒弗兰兹 · 萨特（Franz Sacher）来完成这个任务。弗兰兹 · 萨特也不负众望，制作出了萨特蛋糕。

长达7年的萨特蛋糕之争

弗兰兹 · 萨特通过制作出售萨特蛋糕积聚了很多财富，之后，他的儿子爱德路德 · 萨特（eduard sacher）在 1876 年成立了“萨特蛋糕店”并且大获成功。这项成功也得益于比他小 15 岁的妻子安娜的经营头脑。安娜死后，“萨特蛋糕店”陷入财政危机。安娜的儿子与父亲的名字相同，也叫爱德路德 · 萨特。虽然他非常帅气，却没有经商天赋，况且当时正值全球经济大萧条时期。这个时候向“萨特蛋糕店”伸出援助之手的是维也纳的皇室御用蛋糕店“戴麦尔”（demel）的经营者安娜。安娜向萨特提供了资金援助，可是也提出了相应的条件，就是要求“萨特蛋糕店”允许“戴麦尔”经营其镇店之宝萨特蛋糕。而这个时候，萨特蛋糕的配方也流传到外界。“萨特蛋糕店”与“戴麦尔”的联合经营在维也纳社交界非常有名，也有流言认为安娜和萨特是恋人关系③。但是，这两人死后，萨特家族就对戴麦尔家族提起诉讼，要求他们停止使用“萨特蛋糕”的名字。这场诉讼一直到 7 年之后才结束④，世人将其称为“7 年甜味之争”。最后萨特家族胜诉，可以称自己的蛋糕为“独创萨特蛋糕”，但是戴麦尔也获得许可，以“戴麦尔家的萨特蛋糕”之名进行营销。

专 栏

两家萨特蛋糕的区别

萨特蛋糕店是将蛋糕横向切割，然后在海绵蛋糕中间及表面都涂上杏果酱，在蛋糕的表面附有一个圆圆的巧克力牌（就是放在蛋糕上面的圆状巧克力），上面写着因袭而来的名字“独创萨特蛋糕”（original sacher-torte）。戴麦尔家的蛋糕只在表面涂上杏果酱，然后附的是三角形的巧克力牌，上面写着“戴麦尔家的萨特蛋糕”（eduard sacher torte）。顺便提一下，戴麦尔家还有一款甜点叫做“安娜蛋糕”。

① 这是一种被称为“萨特 · 马赛”的沉甸甸的面饼。

② 用糖果软馅和可可粉制作而成用于覆面的巧克力被称之为“肖兰德 · 古拉鸠鲁”，可以用这个在萨特蛋糕上做出标记。在这个过程中，需要将砂糖水烧到 112℃，之后在大理石上细心地进行温度调节，才能制作出来，需要很高的技术。据说萨特蛋糕制作的要点就在于此。

③ 还有相关文献说当时并非联合经营，而是两人结婚了。

④ 也有说法认为应该是 9 年。



欧培拉蛋糕

opéra

很薄的面团被注入了咖啡风味的糖浆，面团之间间隔有序地夹着咖啡风味的黄油鲜奶层和巧克力奶油层[1]。

欧培拉蛋糕的配料

欧培拉蛋糕的配料很特殊，它含有“饼干中的蒙娜丽莎”之称的杏仁粉（参照 P11 注①）。因为将一般的饼干制作过程中的小麦粉大部分都换成了杏仁粉，这会使蛋糕外层生成一层外壳，即使同味道香浓的奶油搭配在一起，也不会破坏蛋糕的整体性。据说，这个“蒙娜丽莎”来源于佛罗伦萨的著名人士德尔 · 乔贡多的妻子丽莎（名画蒙娜丽莎的原型人物）。意大利自古以来就是杏仁粉的著名产地，使用杏仁粉制作的蛋糕也多会取与意大利有关联的名字。

关于欧培拉蛋糕的由来，有各种各样的说法，现在根据各个争论点整理如下。

欧培拉蛋糕是何时由何人发明?

关于这个问题有两种说法。

一种认为是法国的达洛怀悠(Dalloyau)的上届经理安德鲁于 1955 年研制而成的。另一种认为是 1920 年由一家叫做古力希的甜点店研制成功的[②]。

名字的由来

关于名字的由来有以下四种说法，其中与歌剧院相关这点没有异议。

这里所说的歌剧院是指 1875 年竣工的“加尼叶歌剧院”，这个名字起源于它的设计师沙尔勒 · 加尼叶。

1. 因为蛋糕店处于歌剧院的附近，所以制作的蛋糕以歌剧院命名。

2. 蛋糕的造型像歌剧院的观众席一样设计成层状，所以以此命名。

3. 蛋糕上面的锡箔纸象征了歌剧院顶端拿破仑像中的金色琴，所以以此命名。

4. 最后一个说法认为，蛋糕是为在歌剧院演出的歌剧女主角设计的，所以以此命名。

① 有时候也将蛋糕中央放置鲜奶油和草莓的王冠形状的蛋奶布丁称之为欧培拉。和蛋糕的欧培拉不一样，需要注意。

② 蛋糕当初不叫欧培拉，和店名一样叫做古力希。



加尼叶歌剧院



蒙布朗蛋糕

mont blanc

蒙布朗蛋糕的原型是一种被称为“蒙太・比昂考”的家庭蛋糕。



此图便是蒙太・比昂考蛋糕

蒙布朗蛋糕的发展历史

蒙布朗直译就是“白色山峰”的意思。关于这个名字有各种各样的说法，其中最有说服力的一种说法，认为它起源于阿尔卑斯山附近的法国萨瓦地区和意大利的皮埃蒙特州等地区经常食用的一款家庭甜点。它是在甜甜的栗子糊上添加经搅拌已出泡的鲜奶油。在意大利,它的名字是“蒙太 · 比昂考”（意思是白色的山峰）。后来这款蛋糕传到法国巴黎，经法国人制作越发精致，很多人都认为现在所见的蒙布朗的样子就成型于那个时候。

据说，最早在巴黎经营蒙布朗蛋糕的是创始于 1903 年的沙龙“安吉丽娜”（Angelina）①。现在的蒙布朗蛋糕会在面饼②上挤上鲜奶油，然后再在外层挤上面条状的栗子糊将其包裹起来③。

日本特色的蒙布朗蛋糕的设计者

法国的蒙布朗蛋糕是原封不动地传到日本的吗？答案是否定的。

虽然最近很多法国特色的蒙布朗蛋糕在日本也多了起来，就是在棕色的栗子糊上浇上砂糖粉，但是以前日本的蒙布朗蛋糕用的是黄色的栗子糊。之所以是黄色，是把栗子做成栗子泥后染成黄色的。因此这是非常独特的日式做法。


法国蒙布朗蛋糕


日本蒙布朗蛋糕

现在位于东京目黑区南部自由之丘的“蒙布朗蛋糕店”的开创者，于 1933 年去法国夏木尼镇旅游的时候，在蒙布朗峰附近的店里初次见识了这种叫做“蒙布朗”的甜点。那是一份盛在小碟子中，在鲜奶之上又添加了栗子奶油的甜点。受到蒙布朗峰和这份甜点的双重启发，他就萌发了一种想法——把自己的店名也改成“蒙布朗”，这个想法得到蒙布朗峰下这家蛋糕店的支持，于是就在日本成功地成立了“蒙布朗蛋糕店”。同时，创始人从自己品尝的那份甜点中得到灵感，为了能将其带回日本，他不懈地进行研究，终于设计出一款独特的蛋糕，这便开创了日本蒙布朗蛋糕的先例。

开创者设计出来的蛋糕，为了符合日本人的口味，做得非常具有日本特色。他用柔软的蛋糕做面团，在面团上挤上牛奶蛋糊及鲜奶，再上面是加入了甜水煮的栗子制作而成的奶油，最上面放置了圆圆的蛋白酥皮。据说，最上面放置蛋白酥皮是为了象征“蒙布朗峰上的千年积雪”，周围的栗子鲜奶象征“岩石表层”。自由之丘的“蒙布朗蛋糕店”设计的这款蛋糕，现在已经普及开来。

① 也有人说，“安吉丽娜”沙龙创办者的夫人是意大利人，所以她以意大利蛋糕“蒙太 · 比昂考”为模板，设计出了蒙布朗蛋糕，以招待沙龙里的客人。

② 在日本，用海绵蛋糕做面团可谓司空见惯，但这是非常日式的做法，在法国就不经常被采用，而是用蛋白酥皮做面团。所以在法国的甜点教科书里，将用海绵蛋糕做面团的情况归为蛋白酥皮一章中。

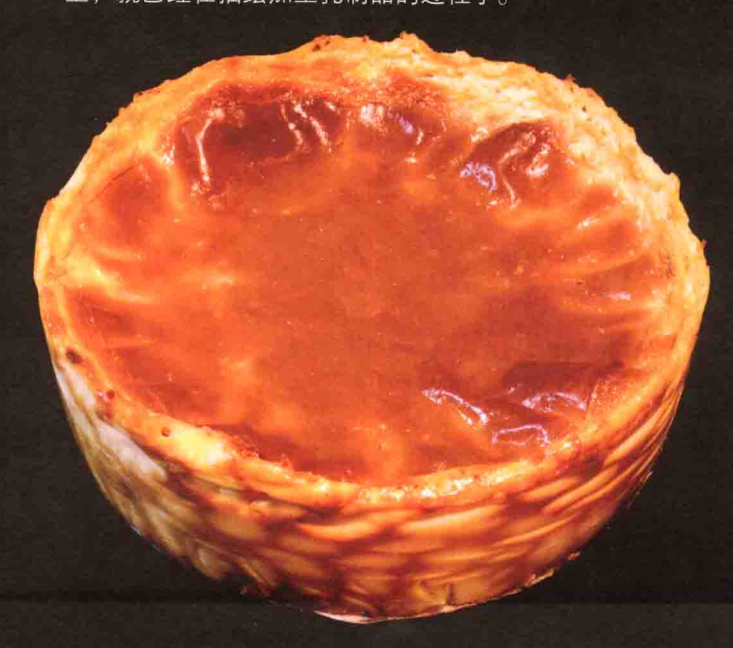
③ 有时候也指将上边的奶油挤成面条状的蛋糕。



奶酪蛋糕

cheese cake

奶酪蛋糕的历史非常久远。在公元前 3500 年左右的美索不达米亚的石版画以及古埃及的壁画上，就已经在描绘加工乳制品的过程了。



赛鲁霓库——有着青苹果一样的酸味

奶酪蛋糕的发展过程

关于奶酪蛋糕的发展历程，一种说法认为是起源于中近东的一款融合了奶酪和蜂蜜的甜点，还有一种说法认为它起源于古希腊的一款“陀丽雍”蛋糕。“陀丽雍”蛋糕跟现在的布丁很相像，是将奶酪中加入奶汁、鸡蛋、小麦粉后煮制成型的蛋糕。有记载称，在公元前776年举办的第一届奥林匹克运动会上，曾用“陀丽雍”蛋糕来招待运动员们。现在的奶酪蛋糕的原型其实是中世前期波兰蒲岛哈雷地区的一款叫做“赛鲁霓库”的普通地方蛋糕，是用流传到此地的一种白奶酪和牛奶蛋糊混合烤制而成的。后来，随着犹太人移民美国，这款蛋糕也传到美国。1872年，纽约的乳制品加工制造人员在制作法国奶酪“奴霞苔露”[①]的过程中研制出了一种新产品，就是鲜奶酪。自此奶酪蛋糕的演变开始蓬勃发展起来。

日本的奶酪蛋糕

日本其实在1873年的时候，在《万宝珍书》一书中就已经提到了奶酪蛋糕，但是到了战后这款蛋糕才普及到一般家庭。1969年神户的公司(Morozoff Limited)开始出售的鲜奶酪蛋糕，与现在的日本奶酪蛋糕成型有着重要的关系。当时摩罗佐夫的总经理在德国品尝到一款叫做“凯泽・库恒”的蛋糕后，觉得回味无穷，就设计了这款鲜奶酪蛋糕来再现它的味道。“凯泽”德语中意指奶酪，“库恒”是蛋糕的意思。这款蛋糕有3个明显的特征，用水果馅饼做面团，添加的是跟法国“佛罗玛玖布朗”奶酪很相像的“库瓦卢库”奶酪，又混以牛奶蛋糊奶酪。所以别名又称牛奶蛋糊奶酪蛋糕。因此可以说，日本的奶酪蛋糕受德系蛋糕的影响很大。

胶冻乳酪蛋糕的由来

基本上没有任何文献提及胶冻乳酪蛋糕的由来。现在的胶冻乳酪蛋糕用胶来固定成型，而过去的帕斯帕蛋糕则是用黄油的凝固力来保持蛋糕的形状。

① 奴霞苔露自古以来就以法国诺曼底为原产地，同时流传着一段趣闻，说百年战争的时候，诺曼底本地的姑娘与英国士兵相爱，便将奶酪制作成心形送给爱人。





图为帕斯帕蛋糕。帕斯帕蛋糕原本是用雕刻好的木制模型制作而成的。除了这里介绍的几种之外，使用奶酪的点心还有提拉米苏（参照P30）、奶酪面包（参照P46）、昂糯芝士（参照P57）等等。



楔子海绵蛋糕 *zuppa inglese*



提拉米苏 *tiramisu'*

将曾经在一种叫做“阿鲁开麦斯”[①]的红色甜香烈酒中浸过的海绵蛋糕，与牛奶蛋糊交互重叠在一起制作而成的蛋糕，就是楔子海绵蛋糕。

名字的由来

楔子海绵蛋糕写作 Zuppa inglese，Zuppa 是汤羹（本来是指在汤羹中浸过的面包）的意思，inglese 是“英国风”的意思。所以这个名字是指英国风味汤羹。一般认为是 16 世纪中叶，为了欢迎来自美第奇家族的库莱教公爵，由意大利托斯卡纳州（Toscana）锡也纳[②]（siena）的甜点大师设计而成的。公爵非常喜欢这款蛋糕，就在佛罗伦萨的美第奇宫殿里命人再现这款美味。重新做出来的蛋糕就被称作“公爵蛋糕”（zuppa del duca）。它也常常被端上美第奇家族的宴会餐桌。尤其被来自英国的客人所喜爱[③]，渐渐地也就被叫做“楔子海绵蛋糕”。

① 这款甜香烈酒由圣玛利亚·诺贝拉教会的修道士创造的。其中加入了调味料和香草。红色是用从胭脂虫中提取的颜料染成的。

② 锡也纳是一座位于意大利中部托斯卡纳州境内的工商业城市。11 世纪中叶发展成为“米兰”。1555 年的时候被美第奇家族统治的托斯卡纳大公国兼并。

③ 也有人认为是由于 19 世纪自英国迁到托斯卡纳的英国人非常喜欢这款蛋糕，所以被赋予了这个名字。



海绵蛋糕中渗入了意大利软乳酪奶油与意大利浓缩咖啡，口感非常湿润。

名字的由来

“提拉米苏”（Tiramisù）一词的直译，是“请把我带到高处”的意思。意译也可以是“请让我精神点”、“请带我去天堂”。据说因为材料在浓缩咖啡中浸过，含有咖啡因，所以很多人都在夜晚游玩之前食用这款蛋糕。关于蛋糕的发祥地有三种不同的说法。一种认为是起源于位于意大利威尼托州（Veneto）特雷维索（Treviso）的名为“贝克里埃”的一家餐厅。还有一种说法认为是起源于意大利软乳酪奶油的产地伦巴蒂大区(Lombardia)。第三种说法认为是产自卡斯特纳州。如今第一种说法是主流意见，“贝克里埃”氏的祖母和母亲都曾考察过 60 年代的情况，经考证，当时用的并非是海绵蛋糕，而是一种叫做“Savoiardi”的手指饼。第三种说法认为提拉米苏与上面的“Zuppa inglese”蛋糕相同，也是来自于“公爵蛋糕”（zuppa del duca），也相当有说服力。





意大利圆顶蛋糕 *zuppa inglese*



（左下） 美式松饼　（右上）英式松饼

玛芬蛋糕 *muffin*

将巧克力和坚果放入奶油①中冰镇，然后用海绵蛋糕面饼包起来，像一个圆形屋顶一样，这款冰制点心便是意大利圆顶蛋糕。

意大利圆顶蛋糕的产生

意大利圆顶蛋糕是意大利托斯卡纳州的经典甜点之一。16 世纪的时候，意大利开发出制冰技术，自此雪糕与果子露冰淇淋面世，而意大利圆顶蛋糕也就是在这个时候产生的。这也是史上最早的冰制软甜点（冷冻尚未至冰的程度）。

名字的由来

意大利圆顶蛋糕原来写作 Zuccotto，关于这个名字，有两种说法。一种认为是因为蛋糕的形状与圆顶小帽非常相近，便以帽子的名字（zucchetto）来命名蛋糕。还有一种说法认为蛋糕的形状与南瓜很像，便以南瓜的名字（zucca）来命名蛋糕了。

① 虽然现在使用鲜奶油制作的东西非常多，但是在传统的配方里，只使用里考奶酪（ricotta）。所谓里考，是重复煮的意思。因为在制作奶酪的过程中会有乳清出现，这个时候就再次加入牛奶并加热，使之凝固而成的奶酪便是里考奶酪。



上图为使用添加了巧克力和坚果的里考奶酪制作而成的圆顶蛋糕

玛芬蛋糕（也叫松饼）分为美式玛芬蛋糕和英式玛芬蛋糕，两种蛋糕风格迥异。

两种玛芬蛋糕及其由来

英式玛芬蛋糕是从 18 世纪的一款圆而扁平的面包的基础上发展而来的，当时是在某一种酵母发酵的面饼上撒上粗制玉米粉，经烤制而成的一款面包。关于玛芬这个名字有两种不同的说法。一种认为它起源于妇人用来取暖的皮手筒玛芬（muff）。寒冷的时候，妇人们用刚刚烧热的英式玛芬暖手，所以也就有了这个名字。还有一种说法认为此名字是从法语单词“pain mouffet 即软面包”转化而来的。而美式玛芬蛋糕的面团中加入了黄油和砂糖，同时使用发酵粉发酵膨化而成。因为一般是放入杯状纸质容器中烤制，所以也被称为“杯形糕点”①。这是第二次世界大战之后为了方便大量生产而设计的方案。在美国经常会出现在孩子们的庆生宴会上，是一款有很高人气的蛋糕。

①“杯形糕点”也是将配料放入杯形容器中烤制而成的海绵蛋糕和黄油蛋糕的总称。



最近在巴黎的早市上也开始卖玛芬蛋糕

婚礼蛋糕

wedding cake

婚礼蛋糕能够为婚礼增添许多华美气息。样式也很多，包括英式的水果蛋糕，法式的泡芙塔，等等。



乔治・帕斯泰拉制作的婚礼蛋糕

婚礼蛋糕的发展过程

对于婚礼蛋糕的发展过程，也是众说纷纭。以下暂列 5 种说法。

1. 在古埃及，蜂蜜和小麦粉是非常贵重的食品，所以会将这两种东西送给结婚的新人，婚礼蛋糕也源于此。

2. 在古希腊，举行婚礼的时候会将小麦粉制作的饼干捣碎，撒到新娘的头上，以表达对新人子孙昌盛、五谷丰登的美好祝愿。据说婚礼蛋糕源于这个风俗。

3. 过去在希腊罗得岛（Rodhos）举行婚礼时使用的生姜蜂蜜蛋糕，后来演变成了水果蛋糕。婚礼蛋糕由此而来。

4. 因为恶魔不喜欢甜的东西，所以举行婚礼的时候放上蛋糕可以除魔。后来渐渐成为习俗。

5. 在美国的一个小村子里，要通过烤制饼干的味道来判断两个人有没有结婚的资格。这个风俗也促使了婚礼蛋糕的形成。

除此之外，圣经和神话里还有很多各式各样的传说。

婚礼蛋糕的变迁

进入 18 世纪后，英国就开始在水果蛋糕（即加入了干果的黄油蛋糕）上添加奶油糖软膏或者杏仁糖，制作装饰精美的婚礼蛋糕。另外，伦敦的甜点大师威廉姆·里奇（1755~1811 年）受到甜点店附近尖塔形象的启发，开始研制较高的蛋糕。1840 年，在维多利亚女王和阿尔伯特亲王的婚礼上，展示了一个 3 层的蛋糕，自此这个蛋糕就被定义为婚礼蛋糕。3 层蛋糕各有不同的意义，最底下的一层是为出席的客人准备的，而中间一层是为当日未能出席的人准备的，最上层的蛋糕则需要为结婚一周年纪念日保存起来。而现在，婚礼蛋糕已经成为让婚礼增添色彩的一种“装饰”①，一般都为出席的客人准备另外的小点心。

法国的婚礼蛋糕

在法国，会将小小的奶油馅点心堆积起来形成一个“泡芙塔”，作为婚礼蛋糕使用。婚礼之后取下来分给出席的客人。

① 在制作装饰性甜点的时候使用的是“帕苏迪亚”。“帕苏迪亚”是用砂糖粉及蛋清和明胶混合而成的。干了之后就像石膏一样特别硬，所以可以用来制作装饰性甜点。一般都认为这是由意大利的甜点大师乔治·帕斯泰拉制作的。后来安东尼·克莱姆也使用这种方法，制作出了很多装饰性甜点。



泡芙塔



法式圣诞木桩蛋糕 bûche de noël



德式圣诞蛋糕 stollen

外形上看像是木柴的样子。buch 即木柴，noel 即圣诞节，所以直译的话就是“圣诞木柴”的意思。

为什么要做成木柴的形状?

据说法式圣诞木桩蛋糕是巴黎桑颂蛋糕店的安德瓦努 · 吉拉德于 1879 年研制而成的[①]。至于为什么一定要设计成木柴的形状，也是说法不一。一种说法认为这是源自北欧的一个传说。传说如果在壁炉中燃烧橡木，能远离病痛，没有灾难。还有一个故事说，一位贫穷的青年因为没有钱为恋人买圣诞礼物，就以木柴代替礼物送给了她。木桩蛋糕也由此而来。

① 也有人认为是一位叫皮尔 · 拉康(1836~1902 年) 的人设计的。他是继天才甜点大师克莱姆之后又一位取得卓越成就的大师，著有《甜点制作 · 冰制甜点匠人》及《甜点制作必备书》等等。



德式圣诞蛋糕在德国非常普遍。制作这款面包时，在配料中加入黄油、干果、坚果，对折之后发酵，烤制出炉后在表面撒上足够多的砂糖粉，就大功告成了。

德式圣诞蛋糕的形状的由来

据说是 14 世纪左右诞生于德国东部城市德雷斯顿（Dresden），其实在此之前，人们已经在新年或者收获季节等充满喜气的时节制作这款面包了。德式圣诞蛋糕写作 Stollen，在德语里本来是“棍棒、矿井巷道”的意思。对于这种独特的形状，有几种说法，其中一种是发祥地德雷斯顿地区有几座矿山，在整个欧洲地区都很有名。所以面包是模拟了矿山巷道的样子制作而成的。





意大利潘妮托妮

panettone

一款甜面包。配料中含有丰富的奶油、鸡蛋，还加了葡萄干、甜橙皮等干果，然后使用有“潘妮托妮菌”[1]之称的天然酵母菌发酵烤制而成。



名字的由来

关于名字的由来，主要有两种不同的说法。

1. 潘妮（pane）指面包，托尼（ttone）指大个儿的，所以面包的名字是“大面包”的意思。

2. 潘妮（pane）指面包，托尼（ttone）为音译“托尼”，所以潘妮托妮是“托尼做的面包”的意思。

关于第二种说法，还有一个故事。故事发生在15世纪后半期，伊尔 · 莫罗（il Moro）公爵管理米兰城的时候。

有一个叫乌盖特的贵族小伙子爱上了贫穷的面包店店主安东尼奥的女儿安达卢吉萨。但是两人地位悬殊，根本不可能在一起。乌盖特就隐藏了自己的贵族身份，去安东尼奥的面包店做了他的徒弟。而且，乌盖特和他的师父还订了一个约定——如果乌盖特烤制的面包能得到伊尔 · 莫罗公爵的赏识，安东尼奥就把自己的女儿嫁给他。之后，在某一年的圣诞节，乌盖特把师父安东尼奥教他做的一款面包端上了公爵举办的圣诞宴会的餐桌上。公爵非常喜欢这款面包，并允许乌盖特以自己的名字来命名这款面包。但是，乌盖特拒绝了这份荣耀，并向公爵申请用师父安东尼奥的名字来命名。于是也就有了“pan di toni”{意指托妮(托妮是安东尼奥的昵称)的蛋糕}。当确认自己能够娶到安达卢吉萨的时候，乌盖特才第一次公布了自己的身份。安东尼奥和安达卢吉萨都非常震惊。之后乌盖特就接手经营这家面包店，并矢志不渝地爱着安达卢吉萨。自那之后，人们都说，在圣诞节的时候吃到潘妮托妮面包，爱情就能够甜蜜美满。

① 潘妮托妮菌，据说只能在北意大利科莫湖（Lago di Como）周边培养，刚出生不久的小牛喝初乳的时候肠中会产生菌类，用这种菌和小麦粉混合制作出来的特殊发酵酵母，就是潘妮托妮菌。

专栏

日本的圣诞蛋糕

日本制作圣诞蛋糕的时候，基本都是以海绵蛋糕为面饼，在花蛋糕或者巧克力蛋糕上装饰上圣诞老人或者圣诞树等点缀物。这样的蛋糕是由不二家于1922年的时候开始制作出售的。但是也是到了战后，才普及到一般家庭中去。最开始的时候主要是非常利于保存的黄油蛋糕，但是随着冰箱之类的冷藏装置在1980年之后渐渐普及开来，用鲜奶油制作的蛋糕也渐渐地多了起来。最近，很多甜点店开始出售法式圣诞木桩蛋糕和德式圣诞蛋糕。在一些甜点店里见到世界各国的圣诞蛋糕已经是很容易的事情了。

英国圣诞布丁 christmas pudding

将小麦粉、面包粉及鸡蛋、砂糖混合之后，再加入洋酒浸泡后的干果、坚果、牛脂及调味料，蒸出来之后便是布丁。

圣诞布丁的由来

英国古代国王加冕的时候要吃炖肉，普通百姓在庆祝日和祭祀日也会吃炖菜。到 16 世纪，就开始往炖菜里加入当时非常流行的食品材料梅子。到 18 世纪，就渐渐地不再用肉和蔬菜了。而且因为砂糖和水果很贵，普通百姓就会用鸡蛋来代替，到 19 世纪，就发展成了固体状态的布丁。



第2章

塔、派



"地方塔"（Linzer Torte）

{塔}

tarte

所谓塔，就是用饼干或者酥皮饼做成容器，在其中装上东西，这一类甜点及菜品总称为塔。

塔诞生的背景

人类手工制作食品已经有很悠久的历史了。肉等固体食品虽然容易食用，但是如果想食用像蜂蜜、奶油等液体食物，就必须将嘴对准容器口往外吸。所以就有人思考，能不能把液体食品装到某种容器后就很方便地吃到嘴里，当人们想到连"容器"一起送入嘴中吃掉时，"能食用的容器"——塔便产生了。关于它的产生，虽然古罗马时代的"塔"深入人心，但是普便认为这里说的"塔"远在古希腊、古埃及时代就已经存在了。



在一人份的塔模型中放入原料

塔和陶特的区别

陶特(torte)与塔(tarte)两个词很相近。所谓陶特，指的是在海绵蛋糕的面饼中夹入果酱和鲜奶制作而成的甜点（参照 P22 中的萨特蛋糕）。也就是如今所说的蛋糕。在过去塔和陶特是一种东西，只是到 15 世纪，产生了海绵蛋糕面饼之后，渐渐地在语言上也有了塔和陶特之分，塔指的是饼干面饼，陶特指的是海绵蛋糕面饼。在语言上的区别出现之前，塔也可以表示用海绵蛋糕面饼制作而成的甜点。

一般认为充分体现塔和陶特的区别的甜点就是“林茨塔”(Linzer Torte)。它的特点就在于，制作的时候要在肉桂风味的面饼上涂上法式布朗果酱，其上再加一层格子面饼。总而言之，就是用面饼将果酱夹在中间，当面饼被换成海绵蛋糕面饼时，就被称为陶特。所以塔一开始就是指用饼干面饼制成的圆形甜点。时至今日，塔也包含一部分蛋糕，与陶特分别作为不同的概念被使用着。



林茨塔

linzertorte

林茨塔就是将肉桂等调味品揉进生面团中，加入果酱[①]，上面再盖一层格子面饼烤制而成。

名字的由来

18 世纪初期的料理书中就已经介绍过这款古老的甜点了。据说在开始的时候，并不使用肉桂，而仅仅用普通的面饼来制作。发祥地是奥地利，但是在法国也使用“林茨塔”这个名字并且深受欢迎（参照 P60）。

关于名字的由来有两种说法。

1. 因为这款甜点发祥于奥地利的林茨（linz），因此用它来命名。

2. 因为是一位林茨先生设计而成的，所以以他的名字来命名。

一直以来大家都相信第一种说法是正确的，不过近年来，第二种说法的说服力也在不断增强。

① 使用红色醋栗酱或者草莓酱。





杏仁饼

amandine

掺入杏仁奶油烤制而成的塔。同时也用来充当各种塔的底座。

戏曲中的杏仁饼

杏仁饼是由法国巴黎一家甜点店的经营者西普里昂 · 拉古诺于 1638 年设计出来的。拉古诺不仅仅是一位甜点匠人，还是一位诗人。所以当他经营甜点赚钱之后，就会非常高兴地去购买诗剧和歌剧的入场券。据说也正因为如此，他的生活总是非常贫困。后来到了 1897 年，埃德蒙 · 罗斯特（Edmond Rostand）在他的戏剧剧本《大鼻子情圣》（Cyrano de Bergerac）中提到了“一人份杏仁塔”的制作方法，使得杏仁塔一夜之间广为人知。

有的时候也会用杏仁切片装饰杏仁塔，并且涂上杏仁果酱，做成一人份大小端上餐桌。





西洋梨杏仁塔

tarte bourdaloue

在面团上浇上杏仁奶油，然后再在上面放上水果烤制而成。

名字的由来

西洋梨杏仁塔写作 Tarte bourdaloue，关于这个名字的由来，有两种说法。

1. 据说这种塔是在布鲁塔卢（bourdaloue）大道上的一家甜点店里销售，是由两位名叫法斯凯罗（faquelle）和莱塞特鲁（lesserteur）的西点师研制出来的。

2. 据说蛋糕的名字与传教士路易·布鲁塔卢（louis bourdaloue，1651 — 1704 年）有关系。





翻转苹果塔

tarte tatine

一款苹果塔。上下颠倒烤制是其最大的特点。

一款因失败导致的名品

这款塔是因为做苹果塔的时候失败了，才诞生出来的。1890 年，在一个叫拉莫特·卜吾隆的小镇上，有一对姐妹经营着一家宾馆兼食堂，叫做“奥泰路·塔”。姐姐斯泰法尼是个急性子，有一次做苹果塔的时候过于匆忙，忘记将生面饼放入模型，直接把苹果放入模型中开始烤制。等到注意到的时候，苹果已经咕嘟咕嘟地煮开了。这个时候，机灵的妹妹卡洛丽努直接在苹果上加上一层面饼继续烤制，熟了之后将器皿倒置①，把塔放入盘中，端给顾客。用砂糖和黄油熬制过的苹果散发出一种美味。自此之后，这款塔就成了这家店的招牌商品。

① 还有一种说法认为是，甜点师烤制完毕取出盛盘的时候不小心上下倒置，阴差阳错做成了这款塔。





奶酪面包

tourt fromage

整个上部都是黑色的，从侧面横着一看，简直就像是被遗忘在炉子上烤糊了的锅底一般。虽然其貌不扬，在法国却有着很高的人气。

奶酪面包的发展过程

据说奶酪面包是19世纪诞生于山羊奶酪的著名产地法国普瓦图，是普瓦图的一款经典甜点。制作方法非常简单，就是在模型中放入酥皮饼面团，然后加入混合了山羊奶酪的蛋液，高温烤制就可以了。其特征是外表烤制得如同黑炭一样焦。据说这是由于过去的甜点实习生在烤制面包的时候，误将面饼放入高温的锅炉中，致使表面变成全黑色，也由此产生了奶酪面包。奶酪面包写作Tourt fromage，fromage在法语中是奶酪的意思，而关于Tourt这个名字的由来，有三种说法。

1. 据说是来源于塔（tarte）这个单词。

2. 因为甜点上部的形状与螃蟹的甲壳很像，所以这个名字来自于螃蟹（turtle）。

3. 来自于制造甜点的模具，模具名称为“托鲁特艾鲁”。

它的味道如何呢？

实际品尝这款甜点的话，表面上的焦煳并不成为问题，而且下面的部分很湿润，还有一股淡淡的山羊奶酪的味道。味道上乘，与外观相去甚远。

在法国，连超市都在卖这款甜点。但是专门经营的店面并非是蛋糕店，而是奶酪店。因为新鲜的山羊奶酪很难买到，而且水分不好掌握。也是因为同样的原因，最近有的地方开始用牛奶奶酪来代替山羊奶酪。

专栏

奶酪的历史

阿拉伯的游牧民族与奶酪制作方法的发明有着密不可分的关系。游牧的人们经常用山羊或者绵羊的胃来代替水壶，在其中装上奶随身携带。有的时候想喝奶，竟然会倒出来白色的块状物，人们都很惊讶。据说这个白色块状物就是奶酪的原型。从化学角度来推测，可能是因为羊胃上残留的凝乳酶促使奶发生变化而凝固，又因为高温和不停的移动发生脱水，于是就形成了奶酪。奶酪的制作方法在公元前1000年的时候就已经传到了欧洲，尤其是在古希腊，奶酪非常盛行。



巴古拉巴

{酥皮面饼}

在小麦粉中加水，揉成充满弹性的面团，然后在中间包上黄油等油脂馅，再折成层状，就是酥皮面饼。

酥皮面饼的由来

酥皮面饼的特征在于“油脂”和“层状”两点。以这两个特征为标准的话，据说公元前1200年左右的古埃及法老三世墓的壁画上就已经出现了类似的甜点——在面饼上涂上油脂后卷起来的甜点“乌太・杜”，所以可以说酥皮面饼在那个时候就已经存在了。而且，在希腊、土耳其、阿拉伯等国家，到现在都有一种甜点叫做“巴古拉巴”，是在一种叫做“帕特・菲罗”的面饼上涂上油脂，然后数层重叠起来烤制成酥皮面饼的模样。据说这就是酥皮面饼的原型。

是谁设计出了现代酥皮面饼?

那么，像现在把黄油层层叠到里面的酥皮面饼又是何人何时设计的呢？关于这个疑问，有以下两种说法。

1. 是由克劳德 · 久利（Claude gelee，1600~1682 年）设计的。克劳德 · 久利（又称劳伦）立志成为画家，可是因为家境贫困，做了甜点店的学徒。有一天，准备做黄油面饼时竟忘记了放黄油，没有办法只好在面饼的中间夹上黄油，为了能夹得更好，他折了很多遍。烤制出来一看，面饼呈层状膨胀开来。这种面饼深受人们喜爱，劳伦因此挣了很多钱，之后就去了佛罗伦萨。在那里成为一名风景画画家，名声大振。

2. 是由昆戴公爵家负责制作甜点的菲耶（feuillet）设计出来的。在法国，酥皮面饼之所以又被称为菲耶塔治（feuilletage），别名是帕特 · 菲耶，据说也是跟菲耶的名字有关。顺便提一下，菲耶塔治一词中有“一层一层做得很薄的甜点”、“翻过书页”等意思。



帕特 · 菲耶



水果卷心饼

strudel

面饼质地像纸一样薄，里面包上各式各样的馅卷起来就可以了。

由来

水果卷心饼写作 Strudel，原意是指漩涡。做法就像日本的海苔卷一样，卷起长长的海苔后，切成段状端出来（关于原因参照 P60）。虽然现在是维也纳的代表甜点，但是水果卷心饼却是发源于土耳其。在日本，卷入苹果的“苹果卷心饼”非常有名，但是在维也纳，填充物除了苹果，还有其他各种各样的水果，同时，还有卷入蔬菜的咸味系列。

（上）苹果卷心饼
（下）牛奶卷心饼（卷入了奶酪奶油及葡萄干）





巴库拉巴

baklaba

将“帕特 · 菲罗”[①]上抹上黄油，然后几张摞在一起，包起坚果，再浸入果子露制成的甜点。

由来

一般认为是起源于希腊、阿拉伯等中东及近东地区。这种甜点经常被切成菱形端上餐桌。

① “帕特 · 菲罗”（patefillo）。菲罗（filo）是指用辣椒粉和小麦粉做成的薄面饼，也可以写作“phyllo”，这个单词起源于希腊语中的“phyllon（树叶、薄板状物品）”。而且普遍认为“帕特 · 布里克”（pate brick）这种面饼也起源于此。不过“帕特 · 布里克”是用小麦粉、油、盐制作而成的。经常用作突尼斯风味春卷的外皮。





拿破仑派

千层派 mille feuille

加入焦糖熬制而成的褐色甜味面饼非常松脆，在3层这样的面饼之间夹上奶油制作而成的甜点就是千层派。

名字的由来

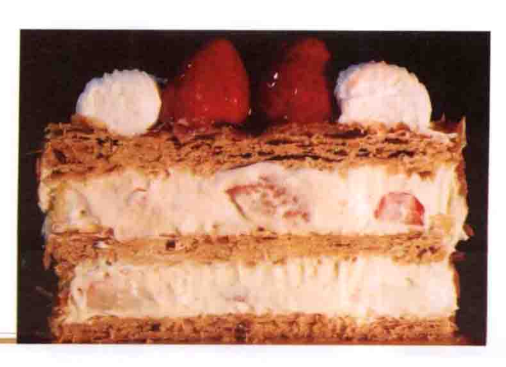
Mille是千的意思，feuille是树叶的意思。之所以用这样一个名字，是因为该甜点就像森林中的树叶落了一地堆积而成似的[①②]。

千层派是何人设计的?

对于设计者有两种不同的说法。一种认为是安东尼 · 克莱姆，还有人认为这是罗吉（rouget）在1800年左右的得意之作。

① 在日本一般直接用英文（mille fille）命名。值得注意的是，发成长音的“fille”是姑娘、小姐的意思，所以直译的话就是“千名小姐”的意思。

② 千层派有各式各样的变种。在日本，虽然将由面饼和奶油叠加起来的甜点叫做mille fille，但是会将加了草莓的品种叫做“拿破仑派”。之所以叫做拿破仑派，有人认为是因为它的形状与皇帝戴的帽子的形状很相似，还有人认为这是要将它尊为众多甜点中的“陛下”而赋予了这个名字。还有一种千层派，上部用砂糖糊装饰，做成剑上羽毛的样子，这种叫做“古拉希千层派”。





会谈蛋糕

conversation

在酥皮面饼中加入杏仁奶油，再浇一层叫做“古拉斯洛瓦亚”①的糖衣，然后再在上面覆盖一层格子状的酥皮面饼。

名字的由来

会谈蛋糕写成 conversation，是“谈话”的意思。关于这个名字的由来，也是众说纷纭。

1. 据说跟当时的畅销书《艾米丽的谈话》(conversations d'Emilie)(黛必奈夫人②著)的书名有关。

2. 据说表层的格子状面饼表示谈话。在法国，用左右手的食指交叉起来作出 X 状就表示谈话，而格子就像 X 连续排列在一起的样子，所以就有了这个名字。

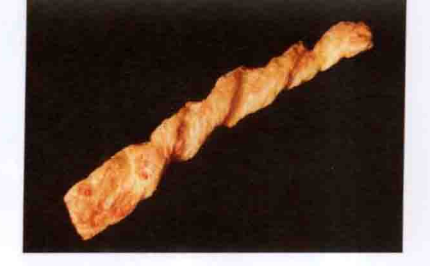
3. 据说名字来源于制作这款甜点时发出的声音。表面的砂糖和酥皮饼在烤好后会发出清脆的声音，听上去就像有人在谈话一样。也由此有了这个名字。

4. 据说吃了这款甜点，说话就会特别兴奋。所以用“谈话”来命名甜点。

① 由蛋清与砂糖粉混合在一起调制而成的(装饰用糖衣)。(参照 P127)

②黛必奈夫人认为男女性别差异不是一种自然现象，而是人为的结果，所以她倡导对女孩子进行教育，以开发女性能力。





撒克里斯坦

sacristain

将细长条的酥皮面团拧成花状烤制而成，本来是用剩余的酥皮面团做出来、以供做饭的人自己食用的。所谓撒克里斯坦 Sacristain，指的是教会里负责神圣餐具的人。面团拧成花之后的样子很像烛台下方弯曲的部分，所以以此命名。





火柴蛋糕

allumette

在酥皮生面团上抹上古拉斯洛瓦亚糖衣，切成细长条状后烤制而成的甜点。这款酥皮饼是 19 世纪中期由居住在法国的瑞士甜点师弗朗塔设计的。据说有一天，他在剩余的古拉斯洛瓦亚糖衣里添加了少许小麦粉，然后将其抹在酥皮生面饼上，烤制出了第一个火柴蛋糕。火柴蛋糕写作 Allumette，就是火柴杆的意思。





派乐

paille

将酥皮生面饼重叠数层，纵向切成四角状，然后烤制而成。派乐（paille）本来是指麦子、麦秆的意思。因为烤制好的甜点表面，酥皮面饼一层一层，笔直像麦子一样，所以以此来命名。





雪松

chausson

在椭圆状的面团上放上蜜饯苹果或者蜜饯杏，对折之后再在表面上印上花样痕迹，入炉烤制而成。雪松（chausson）是指布料或者皮料做成的很柔软的鞋子或者室内草屐，也即拖鞋。因为这款甜点鼓鼓的，呈半月形，很像拖鞋，便以此命名。





帕鲁米埃

palmier

将酥皮面团从两端向中间卷，然后在中心处合在一起，切成很多薄薄的片后，在表面撒上砂糖，放入炉中烤制而成。所谓帕鲁米埃，是指油棕，因为这款酥皮饼跟油棕树的叶子很像，所以这么称呼它。在日本，管它叫“源氏派”[①]的人可能更多。日本更惯常做小个儿的甜点，而在法国等别的国家，帕鲁米埃可能会有人的脸那么大。

① 源氏派自 1965 年开始由三立甜点制造公司出售。到 1966 年，由于效仿当年播放的 NHK 大河剧《源义经》，就开始使用“源氏派”这个名称。





比熊

bichon

制作方法和形状与雪松都非常相近。区别在于，雪松表面上印有树叶的模样，而比熊表面撒满了砂糖。就是因为这些砂糖，跟雪松一比较，比熊面饼的膨胀程度就受到了限制。烤制好的比熊面饼上还残留着小粒砂糖，跟皮毛又白又短又弯曲的比熊犬形象很像，所以就有了这样一个名字。制作比熊的时候经常会加入柠檬奶油。





皮蒂维耶

pithiviers

一款非常传统的点心。将杏仁奶油揉进酥皮生面饼中，表面做成射线状花样烤制而成[1]。



皮蒂维耶的发展过程

这是发源于法国奥尔良皮蒂维耶地区的一款甜点。关于这款甜点，还有一个趣闻。

据说当时的国王查理九世（在位1560~1574年）去探访情人玛丽·杜希回来的路上，在皮蒂维耶附近的奥尔良森林中被强盗抓了起来。国王对于被囚禁期间吃到的食物（一种甜点）非常喜爱。被释放以后，召来当时做甜点的师傅，任命他为宫廷御用甜点师。自此，那位甜点师就模拟查理九世乘坐的马车车轮的形状重新制做了这款甜点。

杏仁奶油（克莱姆·第芒德）的由来

现在做皮蒂维耶的时候使用的杏仁奶油据说是皮蒂维耶地区的甜点师[②] 在1506年制作的。现在普遍认为过去有“皮蒂维耶饰物”之称的杏仁蛋糕是皮蒂维耶的原型。而杏仁奶油和杏仁蛋糕的配方很相近。也就是说，杏仁奶油是在杏仁蛋糕的基础上发展起来的，后来杏仁奶油与非常有现代气息的酥皮饼结合在一起，就产生了如今的皮蒂维耶。所以，过去传统的杏仁蛋糕作为现在的皮蒂维耶的原料，仍在传承中[③④]。

① 原本这种甜点叫做“皮蒂维耶·饰物”（糖衣），即在杏仁蛋糕上添加一层糖衣，并装饰以在砂糖水中浸渍过的水果，而现在与之相对的甜点叫做“皮蒂维耶·菲耶特”。

② 还有一种说法认为是由奥尔良地区崂瓦来县皮蒂维耶街一家叫做“普罗旺斯艾鲁”的甜点店设计的。

③ 据说酥皮面饼的设计者菲耶在设计第一款皮蒂维耶·菲耶特的时候，在糖糊的外面结结实实地又裹了一层酥皮面饼。

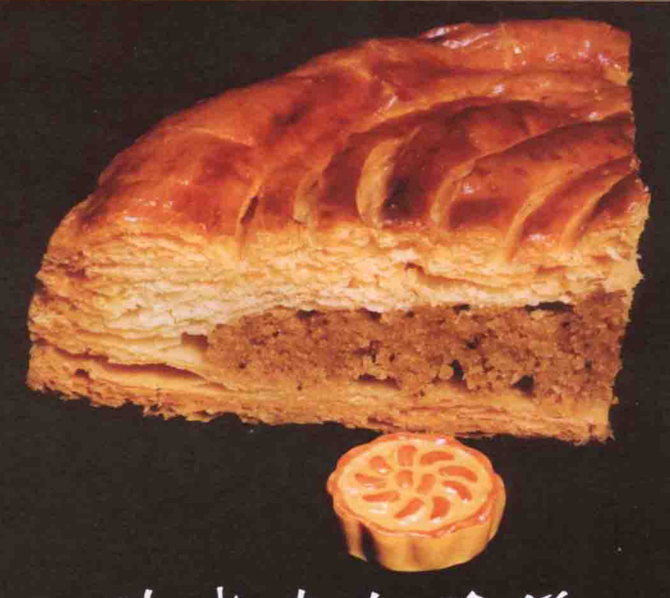
④ 皮蒂维耶·饰物上面装饰用的绿色物叫“安吉丽卡”。是用日本的蜂斗菜之类的茎在糖水中浸渍制成，常用于装饰蛋糕。







（上）（中）皮蒂维耶·饰物
（下）安吉丽卡



法式杏仁脆饼

pithiviers

法式杏仁脆饼写作 Galette des rois，Galette 是扁平圆形甜点的总称，rois 是殿下的意思。直译便是“尊贵的圆甜点殿下”。



（上）模仿法式杏仁脆饼和奶油果馅饼的希布
（下）法式杏仁脆饼

品味法式杏仁脆饼的日子

法式杏仁脆饼是一款添加了克莱姆·弗朗基帕努①（参照P161）烤制而成的酥皮饼②。法国人会在1月第一个星期天食用这款甜点③。





杏仁脆饼

希布的由来

根据法国的习俗，这一天吃的甜点中会藏进一个做成国王模样的陶瓷“希布”娃娃③。吃到这个希布娃娃的人，会戴上纸质王冠，来接受国王一般的祝福。希布在法语中是“蚕豆”的意思。因为蚕豆的形状与胎儿很相似，自古以来就被视为生命复活与再生的象征。古罗马的收获庆祝会上，已经有这样的习俗——吃到面包中蚕豆的人，可以做一天的“帝王”。

① 在日本经常使用杏仁奶油，但是在法国一般都用克莱姆·弗朗基帕努。因此，皮蒂维耶与法式杏仁脆饼的区别就在于奶油的种类及希布的有无。而且，法式杏仁脆饼做得要比皮蒂维耶薄一些，这是为了保证贫穷的人们也能买得起这款甜点。

② 法式杏仁脆饼烤制呈圆形。法国北部的人们做的时候用的是酥皮饼，但是在南部用的则是奶油蛋卷（brioche）。西班牙和葡萄牙用料相同，名字不同，西班牙叫罗斯肯·杜·雷吉斯，葡萄牙叫保洛雷。

③ 现在除了做成国王模样的人偶娃娃，还有各式各样的东西，包括模仿甜点的小东西。



苹果派

apple pie

在已经成型的圆面团上放上苹果一起烤制而成的甜点，就是苹果派。不同的国家有不同的苹果派。



美国的苹果派

苹果派的起源

苹果和酥皮面饼是做苹果派不可或缺的原材料。现在普遍都认为苹果原产自中亚高原等寒冷地带。之后到了 16 世纪欧洲等地方才开始种植。另一方面，酥皮面饼到了 17 世纪才出现。考虑到酥皮面饼的原型“水果卷心饼”早就已经出现，苹果派的原型基本可以断定是 16 世纪产生的[①]。

苹果派的国别特征

非常有意思的是，不同的国家有不同的苹果派。举例来说，澳大利亚的苹果派叫做苹果卷心饼，就像寿司卷一样用酥皮面饼将苹果卷起来后烤制。英国的苹果派在制作的时候，底层不敷面饼，直接在深盘子里放入苹果，然后在上面盖一张面饼。日本人司空见惯的苹果派是由美国人设计的，使用酥皮面饼裹起苹果烤制而成。荷兰籍和德国籍移民会将苹果做成苹果糊[②]，然后用酥皮面饼裹起来，这也是美国苹果派的原型。关于苹果是如何在美国种植起来的，有两种不同的说法。第一种说法认为是一位在波士顿拥有农场的“威廉 · 博克斯通”于 1635 年引进的。第二种说法认为是 1620 年英国人来到美国大陆的时候带来的。法国的苹果派经常只有下面一层面饼，做成水果馅饼状，除此之外还有一种叫做“夹鲁吉”（jalousie）的特殊样式。所谓“夹鲁吉”，就是在切成条形的面饼上抹上杏仁奶油，再加上煮熟的苹果等，然后再在上面盖上一层像蛇肚皮一样的面饼，经烤制而成的酥皮饼。

关于夹鲁吉这个名字的由来也有两种说法。一种认为是，上面盖的那层像蛇肚皮的酥皮面饼的模样，很像家里的百叶窗（法语中为 jalousie），所以以百叶窗命名。第二种是说，夹鲁吉一词来源于希腊语中的 zelus，意指嫉妒，烤好以后苹果派的表层就打起卷来，很容易让人联想到由于嫉妒心作祟的模样。所以也就以此命名。

① 还有一种说法认为苹果派的雏形是 15 世纪时在英国或荷兰制成的。

② 苹果糊是指将苹果和不曾过滤过的苹果汁煮熟后做成的糊状物体。因为没有加砂糖，所以不是苹果果酱。虽然不用奶油，但是有着奶油一般浓郁的香气，所以有时候也被叫做“苹果奶油”。





夹鲁吉

专栏

维也纳甜点

维也纳甜点和哈布斯（Habsburger）家族有着密不可分的渊源。哈布斯家族从13世纪后半期到19世纪初的640年间，以奥地利为掌控中心，昌盛至极。原本哈布斯家族只是瑞士东北部的一个弱小贵族，后来不动兵戈，只通过联姻政策扩大领土，一步步地控制了德国、荷兰、比利时、意大利、法国、西班牙、匈牙利等国家，后来在整个欧洲建立起了哈布斯帝国。因此，世界各国的饮食文化都传到了奥地利的中心维也纳。比如说，萨特蛋糕（参照P22）等多款维也纳甜点所必需的巧克力，就是从西班牙传到欧洲的。而且维也纳作为连接中东、近东、东欧乃至欧洲的贸易中心，受阿拉伯诸国及东欧的饮食文化影响也很深远。举例来说，水果卷心饼（参照P50）就起源于阿拉伯国家的巴库拉巴（参照P50）。另一方面，奥地利也有多款甜点传到其他国家，如咕咕洛夫（参照P110），牛角面包（参照P170）等。连林茨塔都是当时的商人对奥地利的商业城市林茨进行商业访问回国时，作为礼物带回国的，从而普及到整个欧洲。维也纳甜点的形状特征是，做成细长条状后再切开食用，这样制作的甜点有很多，像四角蛋糕等，不胜枚举。

第3章

泡芙

奶油泡芙
巧克力棒糕
巴黎布雷斯特
圣宝莱
新桥
波尔卡
摩西的水井
拼盘泡芙
放屁泡芙
招财面点
泡芙塔



奶油泡芙

chou cream

Chou cream 一词，前面的 chou 是法语，是卷心菜的意思，而后面的 cream 是英语，是奶油的意思，日本人将两个词放在一起，是一个典型的日式命名[1]。



泡芙面饼的起源

一般做泡芙外面那层面饼的时候，先将奶油放入水中，加热沸腾后加入小麦粉，整体会呈糊状（图 1），这个时候加入适量的鸡蛋调成汤汁状（图 2），将其放入烤炉中烤制而成。跟一般面饼不一样的是，在最终烤制甜点之前，泡芙面饼已经提前烤制过一次了。

只要是汤汁状材料，无论它是菜品还是甜点，一经加热，人们就说，这些东西已经被做成泡芙面饼了。那泡芙面饼到底是什么东西呢？对此有着各式各样的说法：①将土豆煮熟之后捻碎呈土豆泥状，再加入鸡蛋做成；②也有人认为是布朗汤（加入奶油炒过的小麦粉）；③也有人说是法式克莱姆酱（参照 P159）。在做法方面，以前没有烤炉的时候，想要加热汤汁状面饼时，只能煮或者油炸。所以泡芙面饼[②]的原型就是"油炸面饼"（蛋奶酥）。

现在的泡芙是什么时候成型的?

关于泡芙的做法，有各种各样的记载。为大众所普遍接受的说法是，1553 年意大利美第奇家族的卡特丽努公主出嫁的时候，由当时的设计者把泡芙的制法传到了法国，之后进一步改良，到1760年由简 · 艾维斯（jean avice）[③]完成。

传至日本

幕府末期，一位叫萨缪 · 皮艾鲁的法国人来到日本，在横滨开了一家西洋甜点店。他将泡芙引进到了日本。之后，1896 年的时候，米津风月堂开始出售泡芙和巧克力棒糕，但是直到 1955 年以后，冷藏设备普及开来，这些甜点才普及到一般家庭中去。

① 法语中叫做 chou a la creme ，是"加入奶油的卷心菜"的意思，英语中叫做 cream puff。
② 详细情况参照 P70"修女放屁泡芙"。另外，煮过的泡芙面饼同时也演变出一道菜叫做"巴黎人土豆团 (gnocchi Parisien)"。
③ 安东尼奥 · 克莱姆（参照 P65）在帕依糕点屋学习的时候，简 · 艾维斯是帕依的总厨师长兼西洋甜点师。


图1


图2





巧克力棒糕

eclair

这是奶油馅点心的一种。将泡芙面饼做成细长条形，中间注入奶油，再在表面抹上巧克力或者装饰用软糖制作而成。



由来

人们都相信巧克力棒糕是安东尼 · 克莱姆在 19 世纪初期设计的①。法语中为“eclair”，是“雷电、闪电”的意思，至于为什么用这样一个名字，有 3 种说法。

1. 烤制面饼的时候，面饼表面出现的龟裂纹路很像闪电，所以以此命名。

2. 面饼表面上抹的巧克力或装饰性软糖像闪电一样发光，所以以此命名。

3. 为了不让里面的奶油流出，必须要以闪电的速度吃掉面包。这是第三个原因。

萨朗波（Salammbô）和卡洛里奴（carolines）

做得比较短的巧克力棒糕，又分为萨朗波和卡洛里奴两种甜点。

萨朗波来源于福楼拜描绘古代迦太基的著名小说《萨朗波》。

卡洛里奴是因为甜点制作人考库朗爱上了西班牙舞女，便把她名字的开头部分写在了甜点上，从此有了卡洛里奴。

卡洛里奴





专栏

安东尼 · 克莱姆

Marie Antoine Careme，1784~1833年

作为一名天才甜点师和天才厨师，安东尼 · 克莱姆在法国餐饮史上占据着不可动摇的一席。克莱姆生于 1784 年 6 月 8 日，是他父亲的第 25 个孩子，他的父亲是一名短工。到他 10 岁的时候，他的父亲遗弃了他。安食堂机构的人捡到克莱姆并收留了他。克莱姆通过自学学会了读书写字。15 岁的时候，他进入“帕依”（bailly）做了学徒。“帕依”是拿破仑的外务大臣塔莱朗（Talleyrand）的御用甜点承办店，非常有名。克莱姆热爱工作，经营者帕依非常喜欢他，并且允许他去国家国立图书馆学习雕刻和建筑物素描等。在那里的学习为日后克莱姆设计出饭后甜点和拼盘等杰作奠定了坚实的基础。而且，在这家店里，他遇到了甜点大师简 · 艾维斯（jean avice），对他影响深远。就在做学徒期间，克莱姆去塔列朗的府邸送外卖，被塔列朗赏识并寄予厚望，自此，克莱姆就作为塔列朗的私人厨师兼面点师工作了 12 年。

维也纳会议期间，克莱姆操持的宴会，荟萃法式饮食精华，一时间在整个欧洲名声大振。自此他辉煌的事业之门打开了。之后，他相继为沙皇亚历山大一世、奥地利皇帝佛朗茨一世、英国王子（后来的乔治四世）担任过总厨师长。留下了诸多著作，如《华丽甜点大师》《法国厨师长》《巴黎宫廷甜点师》《19 世纪的法国餐饮技术》等等。可以说，克莱姆是 19 世纪近代餐饮业的最高成就者。

① 安东尼 · 克莱姆是简 · 艾维斯的学徒，简 · 艾维斯曾经设计完成了泡芙面饼，还发明了挤奶油花等用的挤袋和圆顶小帽蛋糕，基于此，他想到用挤袋将泡芙面饼挤成长条状烤制也是理所当然的了。另外，一般认为装饰蛋糕所用的软糖是 1823 年发明的（参照 P127），从时间上来看，也很一致。



巴黎布雷斯特 paris-brest



圣宝莱 saint-honore

把面饼做成圆形后加热烤制，然后横切成上下两半，在中间夹上果仁糖（坚果糊）的奶油，制成奶油馅甜点[1]。

由来

关于巴黎布雷斯特的由来有两种说法。

1. 为了庆祝1909年巴黎与布雷斯特区间开通铁路，特意将点心做成了火车车轮状。

2. 1891年的时候，巴黎与布雷斯特区间举行了自行车比赛，为了纪念这一盛事，将甜点做成了自行车车轮状。

一般来说第二种说法更被人们认同。据说是位于自行车比赛途中的甜点店麦宗・拉斐特的甜点师路易・迪欧朗首创，将面饼做成了圆形[2]。

① 一般会在面饼上面放置杏仁调味品，烤制成型后撒上砂糖粉端上餐桌。可能是因为日本的果仁糖还不普及，一般都会挤上鲜奶油后，放上各种水果装饰。日本的这种甜点叫做"圆泡芙 ring chou"（英语和法语的日式组合单词）。

② 为了能让参加自行车比赛的选手有足够的体力，加入了果仁糖风味且卡路里很高的混糖奶油。



在小个儿的泡芙中添加奶糖，然后将泡芙黏在酥皮面团的边上，挤上圣多诺奶油（参照P160）而成[1]。

由来

关于它的设计者，有两种说法。

1. 1840年[2]由圣多诺设计的。

2. 在圣多诺的店铺中工作的奥古斯特・朱利安（参照P161）设计的。

而关于这个名字的由来，有人说是因为圣多诺的蛋糕店位于圣宝莱大道上，所以命名为圣宝莱。

最后，关于圣宝莱的原型，也有两种说法。

1. 从一开始到现在就是这个样子。

2. 一开始的时候放在酥皮面饼周边的不是泡芙，而是奶油蛋卷。

① 最近，人们经常用小泡芙堆起来，挤上奶油，做成小点心。

② 也有人认为这里应该是1860年。





新桥 *pont neuf*

将其他酥皮饼剩下的面团放进模型中，然后放入泡芙面饼和牛奶蛋糊混合烤制而成的糕点。

名字的由来

所谓新桥，是架于塞纳河上的一座桥的名字。法语中为 Pont Neuf,直译就是“新桥”。建于 1604 年，是目前塞纳河上最古老的一座桥。这座桥将塞纳河中的西岱岛的前端横切成一个直角，连接起左右两岸。从上空俯瞰，呈一个十字形。新桥泡芙正是模仿这一幕，将最顶部的面饼切成细长条状，并装饰成十字形入炉烤制。成型出炉后，再用果酱和砂糖粉精心装饰。本来是用红醋栗和糖末装饰，近来使用悬钩子和黑醋栗的情况越来越多。这是在新桥建桥的时候设计的一款经典甜点。





波尔卡

polka

在酥皮面团的边上挤上泡芙面团后烤制，之后在内层注入圣多诺奶油，表面做成焦糖色便可以了。

名字的由来

19 世纪有很多甜点跟音乐或者歌剧有关。这款甜点的名字就与 1830 年左右兴起的捷克民俗舞蹈波尔卡舞有着密不可分的关系。要注意同右面这款“摩西的水井”区别开来。





摩西的水井

puit d'amour

这款点心需要在呈桶状的酥皮面饼上挤上圣多诺奶油，然后将表面做成焦糖色。有时候也加入果酱。

由来

“Puits de Moise” 直译就是“爱的水井”,有时候也会翻译成“爱的源泉”。它和波尔卡的区别在于，这款甜点百分之百使用酥皮面团（它不属于奶油馅点心类，因为经常有人把它和波尔卡弄混，所以特此说明）。

关于摩西的水井的由来有两种说法。

1. 源自 1843 年在欧培拉歌剧院大获成功的喜剧《摩西的水井》。

2. 1737 年由泊桑 · 杜 · 拉 · 夏派路创作的。





拼盘泡芙

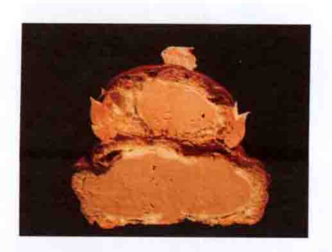
religieuse

将大小两个泡芙重叠在一起而成的甜点。为了将上下两个泡芙连接到一起，要使用甜奶油进行一番装饰。

名字的由来

拼盘泡芙写作 Religieuse，Religieuse，但原本是很大的拼盘的意思。

这款甜点是巴黎的一家叫做普拉斯卡迪的甜点店于 1856 年首次设计制作的。现在巴黎各家甜点店仍在出售这款甜点，非常受欢迎。





放屁泡芙

pet de nonne

将小个儿的泡芙面团油炸之后撒上砂糖即成，也就是所说的红绘蛋奶酥①。

名字的由来

“放屁泡芙”一听便是一个非常幽默的名字。关于它的由来，还有一个活灵活现的趣事流传至今。事情发生在 18 世纪后半期的某一天。在瑞士附近杜布斯河畔的一个主妇，在做泡芙面饼的时候不小心放了一个屁。她因此万分羞愧，一失手将泡芙面团掉进了炸东西的油里，也由此产生了修女放屁泡芙②。因为将甜点用“屁”来命名总是难登大雅之堂，后来就有人称呼它为“soupir de nonne”，直译的话就是“某某的叹息”的意思。

① 油炸之后膨胀起来的果子。可以认为这是泡芙的原型。
② 作为趣闻是非常有意思，但是从年代上来讲，这个说法有矛盾。





招财面点

profiteroles

在小小的泡芙面团里注入奶油或者冰淇淋后，外层浇上巧克力等各式各样的沙司即成。

名字的由来

“profitroles”是指“引进钱财的面团”，换言之就是“爆发面团”的意思。这款面点现在已渐渐地变成了大份的泡芙组合甜点——泡芙塔（croquembouche）。





泡芙塔

croquembouche

将小个儿的泡芙堆成圆锥形后，饰以手工捏制的糖工艺品或者糖衣杏仁，组合而成的甜点。

名字的由来

泡芙饼写作 chou，单词本意是指卷心菜的意思，这是因为欧洲流传一种说法，认为孩子是出生于卷心菜地里的。所以这款甜点就蕴含着子孙昌盛、五谷丰登的美好祝愿。也因此成为结婚典礼等仪式上不可或缺的一款甜点（参照 P35）。

泡芙塔写作 croquembouche，这个单词的语源是“croque en bouche”，是用以描述泡芙塔上用奶糖固定住的小泡芙，放入口（bouche）中（en）嚼碎时发出的“咔嚓（croque）”的清脆声音。仪式之后，就将泡芙塔拆开分给大家食用。



专栏

用泡芙面团制成的各式各样的小点心



吉鸟 cygnes

用泡芙将甜点组合成天鹅的样子。这款甜点在日本直接叫“天鹅”，非常有名。



斯凯特 chouquettes

在小小的泡芙面团上撒上粒状砂糖，烤制而成。



玛格丽特 marguerite

在雏菊形的酥皮面团或者“帕特布里埃”面团[①]边缘挤上泡芙面团，饰以各式水果而成。



小老鼠 souris

模仿欧洲备受喜爱的小白鼠制作而成的甜点。



古兰 glands

模仿橡实制作的甜点。



帕妮埃 paniers

模仿篮子制作而成的甜点。

① 不甜，呈酥皮面团状的塔面团。



烤蛋糕



香料面包

pain d'epices

香料面包的单词写作 pain d' epices，epices 是指调味品。所以直译就是“调制过味道的面包”。

（上）香料面包（下）阿尔萨斯香料面包

香料面包的由来

香料面包的面团中加入了肉桂、肉豆蔻、茴芹、丁香等调味品，还加入了大量的蜂蜜。同时因为使用很黏的小麦粉，不使用黄油，所以味道与果仁蛋糕[①]很不一样。

关于香料面包的起源，据说10世纪左右的中国士兵食用的面包状干粮“米捆”是它的原型。这种干粮后来传到蒙古、中东，到11世纪，随着十字军的远征传到了欧洲，名字也发生了改变，叫成了“香料面包”，自此作为一种甜点被人们食用。之后又传到匈牙利、德国、荷兰、比利时等东欧国家。到14世纪，就传到了法国。当然还有一种说法，认为是法国南部的布兰德鲁地区[②]的玛格丽特公主，于1369年嫁给勃艮第伯国菲利普三世的时候带过去的，自那时起，勃艮第伯国的首都第戎就开始制作这款甜点了[③]。除此以外，还有人认为，这是菲利普三世在远征布兰德鲁地区的时候带回来的。

阿尔萨斯香料面包

这是法国阿尔萨斯地区的一种类似蛋糕的香料面包。据说源自德国一位很老很贫穷的朝拜者，为了感谢阿尔萨斯地区对他照顾有加的人们，特意教给他们相关的制作方法，从而有了这款面包。这是一种做成心形或者动物形状的调味曲奇，与比利时、荷兰等国制作的“丝倍库劳斯”[④]曲奇差不多，这款面包采用的正是这些曲奇的法式做法。一般都在12月6日做给孩子们吃。

① 一般将直径为5~6cm、厚3cm左右的小型调味蛋糕叫做“诺乃提（nonnette）”，里面加有乌饭树果酱。

② 布兰德鲁地区是指连接法国南部、荷兰南部、比利时西部的一带。英语是佛兰德斯（Flanders）。这里就是小说《弗兰德斯的狗》设定的背景舞台。

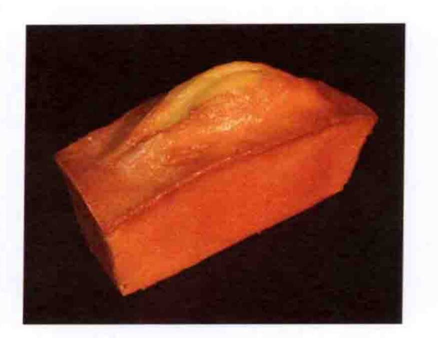
③ 法国的兰斯地区（Reims）的香料面包也非常有名。第戎的香料面包只用小麦粉制作而成，而兰斯地区的面包会加入黑麦面粉。

④ 调味饼干。在德语圈内叫做“丝倍库拉迪斯”。





（上）诺乃提
（下）模仿圣尼古拉斯做的丝倍库劳斯



四合糕

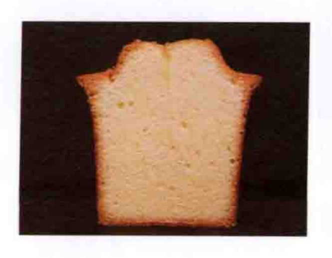
quatre-quarts

一款果仁蛋糕。黄油蛋糕的代表。

名字的由来

四合糕写作 Quatre-quarts，在法语里是指“4 份东西各占 1 份”的意思。黄油、砂糖、鸡蛋、小麦粉按相等的比例混合后制作而成，所以这样命名。4 种材料各为 1 磅，因此英美地区都称其为“果仁蛋糕”。

在黄油蛋糕中，因为加入了很多黄油并且仔细搅拌，里面混有很多空气。烤制时，空气膨胀，导致面团因压强挤压鼓起来。法语中这样的鼓鼓的面团叫做帕特 · 芭茨 · 普赛（pates battues poussees），pates 指面团，battues 指努力搅拌，poussees 指挤压。





凯酷

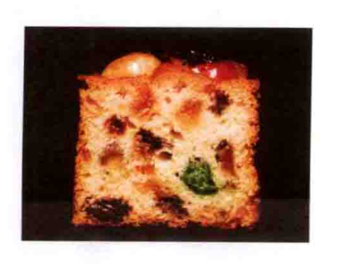
cake

法语中 cake 指水果蛋糕的意思。

名字的由来

一款加入干果的果仁蛋糕。有时也有人称呼其为凯酷盎格鲁（cake anglais），意指“英国蛋糕”。因为 cake 是英美系的单词，而且蛋糕中加入了干果等很多东西，认为其来源于英国的洋李布丁①完全说得通。

① 洋李布丁是英国的传统甜点。又被称为圣诞布丁（参照 P40）。制作时加入洋酒浸泡过的洋李和很多其他调味品，然后蒸制出来，多在圣诞节的时候食用。





周末蛋糕

weekend

柠檬风味的黄油蛋糕。像烤制果仁蛋糕一样烤制成型后，外面加一层薄薄的糖衣，待糖衣干后①②即成。

名字的由来

关于周末蛋糕这个名字，有两种说法。

1. 因为这款蛋糕便于保存，母亲们在平日悠闲的时候提前做好蛋糕，等周末的时候 大家一起食用。“周末蛋糕”的名字由此而来。

2. 因为这款蛋糕经常被在周末休假的时候带着出去，所以以此命名。

① 一般会将上部鼓出来的部位切掉，做得很平整，将整个蛋糕倒置，底部朝上，做成金条的样子端出来。

② 周末蛋糕经常配合使用中等黏力或者强黏力的面粉，跟卡特鲁卡鲁和凯酷比较，口感要更松脆。





比利牛斯山形蛋糕

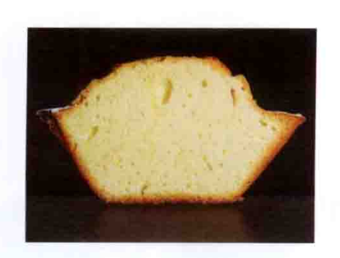
tourte des pyrénées

首先将面团做成巨大的松糕状，以便于烤制成奶油蛋卷型。茴芹酒风味是其最大的特点。

名字的由来

比利牛斯山形蛋糕写作 Tourte des pyrénées，tourte 的语源是拉丁语里面的 tortus，意指“圆面包”。是比利牛斯地区的传统甜点。据说甜点的外形就是模仿比利牛斯山制作而成的。

跟卡特鲁卡鲁相比，因为加入了更多的小麦粉，比利牛斯山形蛋糕的口感要更干更硬一些。





玛德琳蛋糕

madeleine

玛德琳是一款烤制成贝壳形状的松糕。背面有一块像肚脐一样突出的地方是其最大的特色。

名字的由来

关于名字的由来有 3 种说法。

1. 法国洛林地区的领主莱古琴斯基准备召开一次晚宴。可是这个时候，负责制作甜点的厨师和伙伴发生口角离开了。于是，一位精于烹饪的女佣赶制了一款甜点。岂料莱古琴斯基对它特别中意，便以女佣的名字玛德琳来命名了这款甜点[①]。

2. 这款蛋糕是由居住于法国洛林地区可麦隆镇的厨师玛德琳 · 波罗（madeleine paulmier）设计的。也由此采用设计者的名字来命名这款蛋糕[②]。

3. 甜点匠人简 · 艾维斯（参照 P63）将卡特鲁卡鲁面团烤制成小果冻的样子，正是因为有着这样小巧可爱的外形，才赋予它这个美丽的名字。

日本扁平菊花状的玛德琳蛋糕的由来

以前“热那亚杏仁派”（参照 P80）传到日本的时候，人们对它与玛德琳蛋糕混淆不清，就采用了热那亚杏仁派的形状烤制出了玛德琳蛋糕。

① 莱古琴斯基的女儿玛丽王妃嫁给了路易十五，生活于凡尔赛宫。莱古琴斯基将这款甜点也送给了爱女，自那之后，玛德琳蛋糕在巴黎也受到广泛欢迎。

② 当时玛德琳蛋糕是镇上的名品，所以到现在还有人称呼它为玛德琳 · 波罗蛋糕。





菊花状的玛德琳蛋糕



热那亚杏仁派

pain de gênes

热那亚杏仁派是一款以杏仁为主、烤制成海绵蛋糕状的甜点。表层也粘了很多杏仁调味品。

名字的由来

这款蛋糕基本以杏仁为主要材料。当时的名字是“卡特 · 安布罗瓦希”[①]。

① 之后曾叫“卡特 · 杜 · 杰”，现在叫热那亚杏仁派。





金融家蛋糕

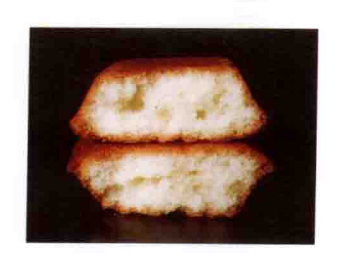
financier

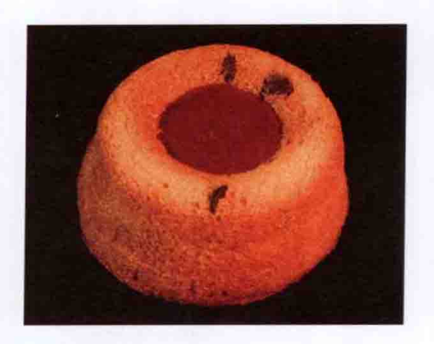
将小麦粉与杏仁粉、蛋白、砂糖、炒过的黄油混合之后制作而成的甜点[①]。

名字的由来

金融家蛋糕写作 Financier，在法语里是金融家的意思。1890 年皮特 · 拉肯出版的《法式甜点必备书》里提到过，这款蛋糕是由证券交易所附近松岛尼大道上的蛋糕店店主兼甜点大师拉努（lasnes）设计的。为了能让证券交易所里的金融家们方便快捷地吃到蛋糕且不弄脏衣服，拉努苦心钻研制作而成。

① 本来金融家蛋糕是金条状的长方形铸锭模样，但是最近也有了椭圆形等各式各样的烤制形状。





老虎蛋糕

tigre

将金融家蛋糕的面团加入巧克力后烤制成沙瓦琳蛋糕（savarin）形状。

名字的由来

老虎蛋糕虽然写作 Tigre，但表达成英语就是 tiger（老虎）。因为在金融家蛋糕的面团中加入巧克力后，经烤制而成的甜点中会显现斑斑点点的巧克力痕迹，很容易让人联想到老虎。也由此有了这样一个名字。



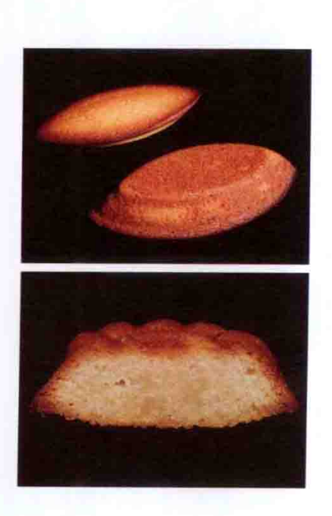


花样圆形蛋糕

visitandines

这款也是与金融家蛋糕相同的面团质地，不同的是，会烤制成印有花样的圆形小蛋糕①。

① 最近多烤制成小船形状。





萨瓦蛋糕 *biscuit de savoie*



棕仙蛋糕 *brownie*

将小麦粉和玉米淀粉等混合搅拌后烘焙而成的蛋糕，松软清爽。
与瑞士和意大利接壤的法国萨瓦地区的经典甜点。

萨瓦蛋糕的由来

关于它的由来有两个传说。

1. 1348 年查尔兹四世（后成为神圣罗马帝国的皇帝）来到萨瓦伯爵位于法国·尚贝里的城堡。当时萨瓦伯爵·卡麦迪奥六世仅 14 岁。他命人为查尔兹四世表演节目。在欢迎会快要结束的时候，有骑士骑马进来，向查尔兹四世敬献做成领地和城堡模样的蛋糕。蛋糕上附有王冠，以此向查尔兹四世表明自己敬献领地的忠心。

2. 1416 年，在萨瓦地区的尚贝里，卡麦迪八世让一位叫乔治·杜·贝鲁比的人模仿自己的城堡制作了一款蛋糕，上面饰以王冠，以敬献给德国皇帝，并且由此得到公爵封号。



棕仙蛋糕是美国的一款家庭蛋糕，里面加有巧克力和坚果等[1]。

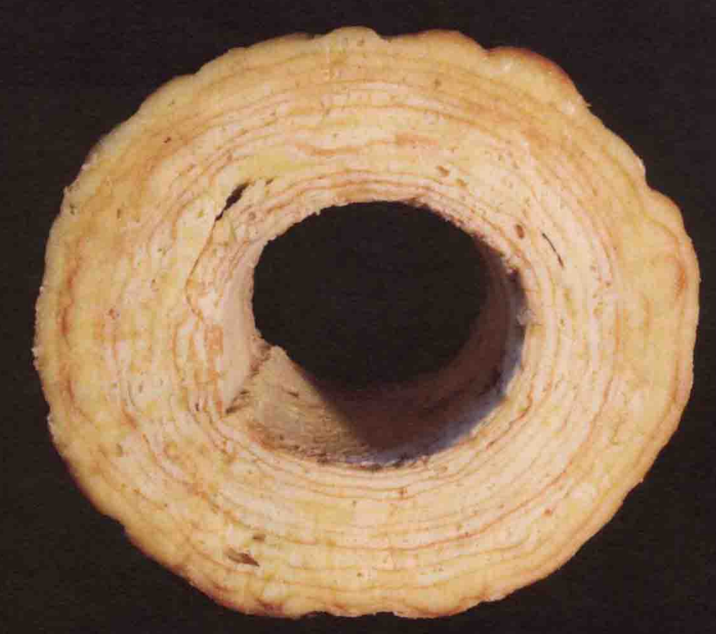
棕仙蛋糕的起源

1896 年波士顿的一家烹饪学校的教科书里首次提到了棕仙蛋糕。据说这种加入蜂蜜的小蛋糕是使用金属模型烤制出来的。关于它的由来，有以下 2 种说法。

1. 甜点师原本想要烤制一款巧克力蛋糕，却忘记加入发酵粉，阴差阳错，烘焙出了这款棕仙蛋糕。

2. 据说是在 1892 年阿拉斯加的一家宾馆，为了让顾客在食用饭后甜点时，不被甜点弄脏手，而特意设计了这款蛋糕。

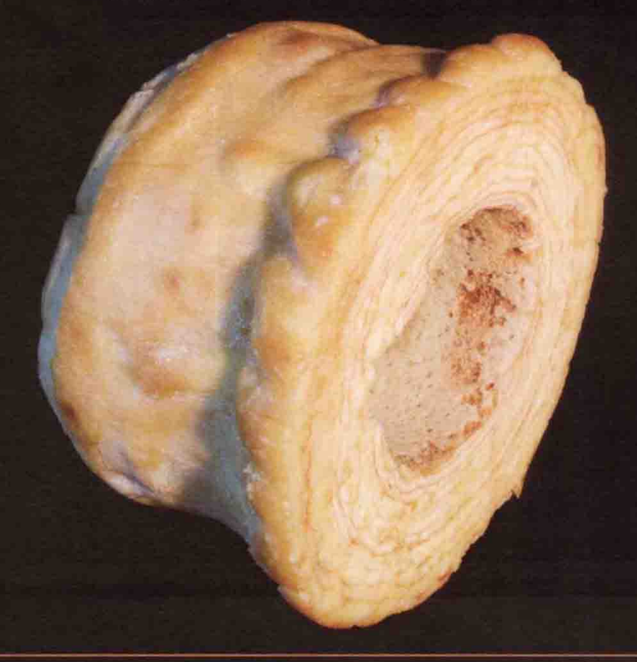
① 最近法国的许多专业巧克力甜点店里也有出售。



树桩蛋糕卷

madeleine

横断面像树木年轮的一款德国糕点。



树桩蛋糕卷的由来

德语写作 baumkuchen，baum 是树木的意思，而 kuchen 是蛋糕的意思，所以直译就是“树木蛋糕”。这款蛋糕最古老的原型是公元前希腊的一款“奥比蕾丝”（obelias）。奥比蕾丝的烘焙方法很奇特，将小麦粉制作的面团拧成绳子状的细长条后，绕着木棒卷起来，直接放到火上烘烤。这是因为当时的人们过着游猎生活，捕捉到猎物的时候就直接穿在棍子上，放到火上烤熟。于是也将这种烤猎物的方法用于烤面包。到了 15 世纪，又加入甜味料，烤制出了调味蛋糕（spiesskuchen）。到 16 世纪，就不再将面团绕到木棒上，而是水平地盘成圆形烤制。到了 17 世纪末，终于有了液体状的面团，将液体面团裹到棒芯上烤制出来。只是人们猜测最开始这款甜点烤制出来的时候并非是平面状的，而是细长条状垂下来的样子（参照 P86），现在这种切口做成年轮状的蛋糕卷是到了 18 世纪之后才出现的。

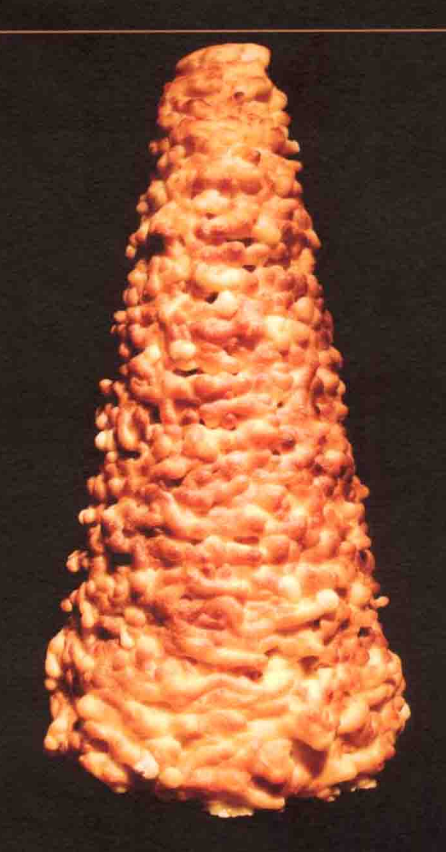
现代的树桩蛋糕卷

现代的树桩蛋糕卷的起源地是德国的萨尔茨韦德（salzwedel）[①]。围绕这个“树桩蛋糕卷始祖”的问题，海宁蛋糕店和布鲁希莱格蛋糕店进行了激烈的争执。海宁蛋糕店说自己持有最古老的树桩蛋糕卷的配方，是真正的始祖。而布鲁希莱格是宫廷御用烹饪世家的后裔，负责制作德国及维也纳宫廷的树桩蛋糕卷，坚持认为自己是始祖。一直到 1920 年，继承了布鲁希莱格蛋糕店的后人买下海宁蛋糕店后，才为这场争执画上了句号。

传到日本

树桩蛋糕卷是由卡鲁 · 哈姆带到了日本。第一次世界大战爆发的时候，卡鲁正在中国青岛经营一家甜点店。后来卡鲁和其他许多德国人一起，被入侵中国的日军强行带到了广岛。1919 年，广岛物品展览馆（现在的原子弹爆炸遗址）举办了一次德国物品展销会。卡鲁在会上推出了树桩蛋糕卷。树桩蛋糕卷的湿润与美味震惊了到场的所有日本人，瞬间被抢购一空。一战结束后，卡鲁在日本也开了一家甜点店。当时的人们称呼摆在商店门口展示的树桩蛋糕卷为“金字塔蛋糕”，应顾客要求，卡鲁将蛋糕切开零售。到 1960 年，“金字塔蛋糕”的名字就渐渐被“树桩蛋糕卷”取代，普及开来。

① 萨尔茨韦德是德国萨克森 · 安哈特州最北部的村镇。



加特·阿·拉·布里欧修

gâteau a la broche

直译是“串起来的蛋糕”。法国西南部加斯科涅地区的传统点心，别名又叫“加特 · 比利牛斯”[1]。



与树桩蛋糕卷的不同之处

据说这款加特 · 阿 · 拉 · 布里欧修也是树桩蛋糕卷的初始形态（参照 P84）[2]。将木桩修整成圆锥形后，将面糊通过木棒细细地垂下来，绕在圆锥体上，同时转动烤炉烘焙。如此一来，面糊流下来的痕迹就呈很清晰的条纹状浮现眼前。而且断面上不会像树桩蛋糕卷一样出现年轮条纹。烤制出来的整体形状也不是圆柱形，而是圆锥形，竖直放置的话看上去就像一棵树一样，所以巴黎人常常将其比作圣诞树，这款蛋糕在圣诞节可谓炙手可热[3]。

由来

关于这款甜点的由来，有以下两种说法。

1. 据说是一位奥地利姑娘搬到比利牛斯山的深山处，住在一户放羊的人家，用土豆泥烤制了第一份加特 · 阿 · 拉 · 布里欧修。

2. 18 世纪，拿破仑的部队到达东欧，在那里学会制作方法后带了回来。

直到现在，在比利牛斯山的深山区，还有人沿袭古老的制作方法烤制这款蛋糕。材料是小麦粉、鸡蛋、砂糖、黄油，按制作果仁蛋糕时的比例混合烘焙。据说烤制这样一个蛋糕要花费一个多小时。

① 此地与西班牙边境接壤，中间隔着法国西南部的比利牛斯山，加特 · 阿 · 拉 · 布里欧修正是发祥于此地。

② 据说 1400 年左右的树桩蛋糕卷就是这样的形状。

③ 本来树桩蛋糕卷是为圣诞节制作的甜点。在日本人看来，树桩蛋糕卷是德国的甜点，给人的印象就是德国国内每日的必需食品。但是事实上这只是一款地方蛋糕，除了在它的发祥地萨尔茨韦德，很多外地人都没有吃过树桩蛋糕卷。其实树桩蛋糕卷在日本是最受欢迎的。

专栏

萨克提斯蛋糕

Sakotis

萨克提斯蛋糕同加特 · 阿 · 拉 · 布里欧修一样，被称为树桩蛋糕卷的原型。这是立陶宛的传统点心，16 世纪诞生于塔凯（Trakai）。

关于它还有个美丽的传说。16 世纪，巴博拉女王因为要招待一位贵宾，向民众征集优秀的烹饪方案。为了能够得到女王的嘉奖，以让自己的爱人开心，一位年轻人绞尽脑汁，钻研新的饮食。反复试验，不断失败，最后，他将剩余的面团裹在木棒上，直接放到暖炉的火上烤制，竟然出现了一个像木桩的大个儿点心。女王殿下非常喜欢这款点心，让年轻人自己随便挑选想要的东西。年轻人得到了女王的项链和戒指，并把它们都送给了自己的恋人，两个人走进了幸福的婚姻。自那以后，萨克提斯蛋糕就成为婚礼上必不可少的甜点，为人们所喜爱。



布列塔尼酥饼

galletes bretonnes

布列塔尼半岛地区的一款传统甜点。咸味伴着甜甜的味道，做得很厚，口感有点像粗实的饼干。

由来

布列塔尼半岛是从英吉利海峡凸出去的一片地域。从前，被盎格鲁撒克逊人从英国驱逐出去的凯尔特人就移居到这个地方①。据说凯尔特人将在英国制作的奶油油酥饼也带到了布列塔尼半岛，后来这款油酥饼就演变成了布列塔尼酥饼。在日本大多直径为5cm左右，在布列塔尼半岛有的直径可能达到20cm左右。那些又小又薄的被叫做“帕雷 · 布列塔尼”。

① 英国在英语里叫大不列颠，但是在法语里叫做古浪 · 布列塔尼（直译就是“很大的布列塔尼半岛”）。凯尔特人将自己移居的地方命名为“小布列塔尼半岛”，从而将这款甜点相应地命名为“布列塔尼”。





布列塔尼蛋黄饼

gâteau breton

同布列塔尼酥饼很相似，做成海绵蛋糕形状，也是布列塔尼半岛地区的一款甜点。

由来

材料除了使用和布列塔尼酥饼相同的小麦粉、鸡蛋、砂糖等，还使用了本地特产的加盐奶油①。又因为加入了膨化剂，口感比布列塔尼酥饼更加松软。表面上涂了鸡蛋，呈现出很独特的印痕。

① 布列塔尼半岛三面临海，渔业发达。人们为了将奶油保存得更久，以便于在海上捕鱼的时候也能吃到黄油，就在奶油中加入了黄油。法国格兰德市的盐世界闻名，其实它是布列塔尼南部格兰德半岛的特产。





巴斯克蛋糕

gâteau basque

巴斯克地区的传统甜点。在湿润的小甜饼干面团上加上特产的深色樱桃果酱[1]，表面形状独特[2]。

由来

巴斯克蛋糕的原型是一款用辣椒粉和猪油制作而成的小甜饼干状甜点，诞生于17世纪巴斯克的温泉区康博来。到18世纪，开始加入应季的果酱，其中加入特产深色樱桃果酱的品种最为有名。到19世纪，有的妇女把它带到别的村镇上出售，也获得了好评，自那之后这款甜点被认为是巴斯克人[3]的甜点，也有了巴斯克蛋糕这个名字。19世纪末之后，开始往其中加入牛奶蛋糊。

① 深色樱桃酱在法语中写作 cerise noire。
② 表面被称为罗布鲁（lau buru），多设计成“卍”形。Lau是四个的意思。Buru是头的意思，直译就是四个头的意思。还有一种说法认为这象征了巴斯克的四个城市，也有人说象征了四季的太阳。最初只有加入深色樱桃果酱的品种才能标记“卍”字符。
③ 巴斯克人因为其语言上的特征，也被认为是亚裔游牧民族的后裔。



多芬蛋糕

dauphinois

核桃圣地多芬奴（现在的罗纳地区）的传统甜点。

由来

将烤核桃混合奶糖之后，用松脆的小饼干夹起来烘焙的甜点。多芬奴所在的阿尔卑斯地区靠近瑞士，可以说这款甜点是瑞士一款叫做“元卡迪那 · 努斯特”蛋糕的法国版。元卡迪那也是核桃的著名产地。据说1800年的时候，元卡迪那的一位甜点大师临时移居意大利和法国，回到瑞士时就制作了这款元卡迪那 · 努斯特。

专栏

中间夹馅的甜点

一般来说塔类糕点都会做成盘形，没有上面那层面饼。像卡特 · 巴斯克及多芬蛋糕这样上下两面都用面饼包起来、中间夹馅的甜点是很少见的，所以人们都认为这是源自亚洲的糕点类型。这种糕点在制作面团时，最大的共同点是多用面粉和猪油，除此之外的相似点也有很多。也可以将多芬蛋糕看做是西洋版的月饼。



司康饼

scone

司康饼起源于英国的苏格兰地区，是一种面包，是下午茶时间不可或缺的小点心。

司康饼的发展过程

司康饼的始祖是一款叫做“班诺克”(bannock)的点心，班诺克使用的是打磨得很粗的大麦粉烤制而成的。1513年开始被载入文献，19世纪中期，随着发酵粉和烤炉的普及，变成了现在的司康饼。

名字的由来

关于名字的由来有人说来自于苏格兰的古老语言中的sgonn（一大口的意思）。

也有人认为司康饼来源于石头，因为司康饼烤制成型的时候往往都呈石头状。食用这款甜点的时候不用刀切，正确的方法是纵向用手掰成两半即可食用①。

下午茶的由来

下午茶的习惯始于1840年时的英国贝德福德公爵夫人安娜。当时上流社会的饮食习惯是，早饭吃得很饱，午饭吃得少，晚饭要到欣赏完歌剧之后再吃——晚饭吃

① 司康饼烤制出来的时候，如果侧面出现裂缝，就表示烤制成功，这个裂缝俗称“狼嘴”。

② 日本的下午“甜点时间”被称之为“お八つ”（指下午三点左右吃的点心），因为日本这个习惯形成于江户时代，那个时候人们每天吃两顿饭，所以肚子特别饿，就在一天的第八个时刻，即14时~16时的时候，吃点小点心。所以就叫做“お八つ”。



在小麦粉里加入砂糖、黄油等混合烤制而成的点心。口感多为清爽松脆型。

名字的由来

曲奇（cookie）来自于荷兰语中的“koek”，意指小甜饼干或烤制饼干。本来是为了测试烤炉中的火力大小，而将一小块面团放进烤炉中，阴差阳错，第一个曲奇饼就诞生了。后来到了18世纪，移居美国的荷兰人将它推广普及开来。

专栏

曲奇、饼干和法国莎堡的区别

人们为了更好地存放面包，便将面包进行二次烤制，从而产生了饼干（参照P11），过去是用以充当英国海军的干粮。根据1971年制定的《日本公平竞争法》规定，糖分和油分占到整体40%以上的饼干叫做曲奇。法国莎堡是发祥于法国诺曼底的一款黄油曲奇饼。关于莎堡的由来，有3种说法。

1. 因为发祥于莎堡城，所以以发祥地的名字命名。

2. 来源于单词Sable（砂子），音译为莎堡。

3. 因为是莎堡公爵夫人设计的甜点，所以以她的名字命名。

总体而言，莎堡中黄油的含量比曲奇饼要高。

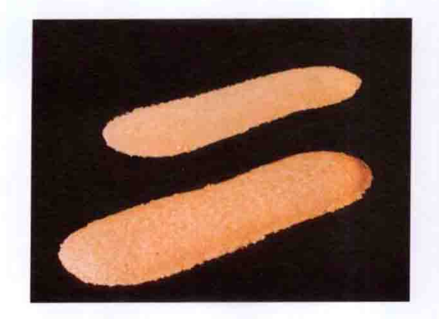


香烟曲奇

cigarettes

香烟曲奇是指将烤制得很薄的曲奇面饼，卷成圆筒形制作而成的甜点。形状与香烟很相似，所以以此命名。香烟曲奇经常用于装饰其他曲奇饼干。





猫舌饼

lange de chat

又平又薄的一款点心。法语直译就是猫舌头的意思。关于这个特别的名字的由来，有两种不同的看法。

1. 先将面团揉成椭圆形后再烤制出来，所以成型的点心形状很像猫舌头。也就以此命名了。

2. 口感上，点心的表面很清爽，触感像猫舌头一样。所以以此命名。



薄片饼干

tuiles

法语 tuiles 是指瓦的意思。制作的时候将揉得很薄的面团加热烤制，趁热将其折成瓦状弯曲模样。由此有了这样一个名字。可以说，这是法国版的瓦形甜脆饼。其中以表面沾有杏仁调味品的“秋伊露 · 奥 · 藏 · 芒德”和做成花边状的“秋伊露 · 唐特”最为有名。



雪球

snow ball

制作雪球的时候，将曲奇面团做成圆形，烤制出炉后撒上砂糖粉，看上去就像一个雪球一样。是美国的一款家庭甜点。咬一口，簌簌地碎在嘴里，口感很奇特。在法国也有一款一样的家庭甜点，叫做“布鲁杜奈”(boule de neige)，直译也是雪球的意思。不同之处是，美式的雪球制作时使用杏仁粉，而法式雪球使用杏仁粒。





可丽饼

crepe

将小麦粉溶于牛奶和鸡蛋中混合揉得很薄，置于铁板上烤制而成。



（下）可丽・唐特

可丽饼的发展

起源于法国 · 布列塔尼半岛的一款荞麦粉制作的“可丽饼”(galettes de sarrasin)[①]。布列塔尼半岛土地贫瘠，不利于小麦生长，所以人们以荞麦代替小麦，并且一直食用荞麦粥。有一天，荞麦粥掉到了被烧得很热的石头上，阴差阳错地烤制出了浓香四溢的可丽饼。可丽这个单词，法语中写作galet,是小石头的意思,正好对应这个典故。

名字的由来

17 世纪，路易十三的王妃安娜公主访问布列塔尼半岛的时候，对这款卡丽饼特别中意,便将其列入宫廷饮食之中。之后，制作面团的材料也被不断地更改。比如之前的荞麦粉被换成了小麦粉，还加入了牛奶、鸡蛋、黄油、砂糖等各种各样的配料。除此之外，名字也发生了变化。开始的时候因为面饼都烤制成绉绸状，所以将其称为“可丽”(可丽 crêpe 在法语里是绉绸的意思)[②]。现在可丽饼虽然已经成为法式烤制薄面包及蛋糕的总称，但是同荞麦粉烤制的卡丽饼之间仍然有很大区别。总体来讲，用小麦粉烤制的可丽饼面饼甘甜，用荞麦粉烤制的卡丽饼有咸味，一般都是配汤或者抹上黄油之后再食用[③]。

可丽饼 · 唐特

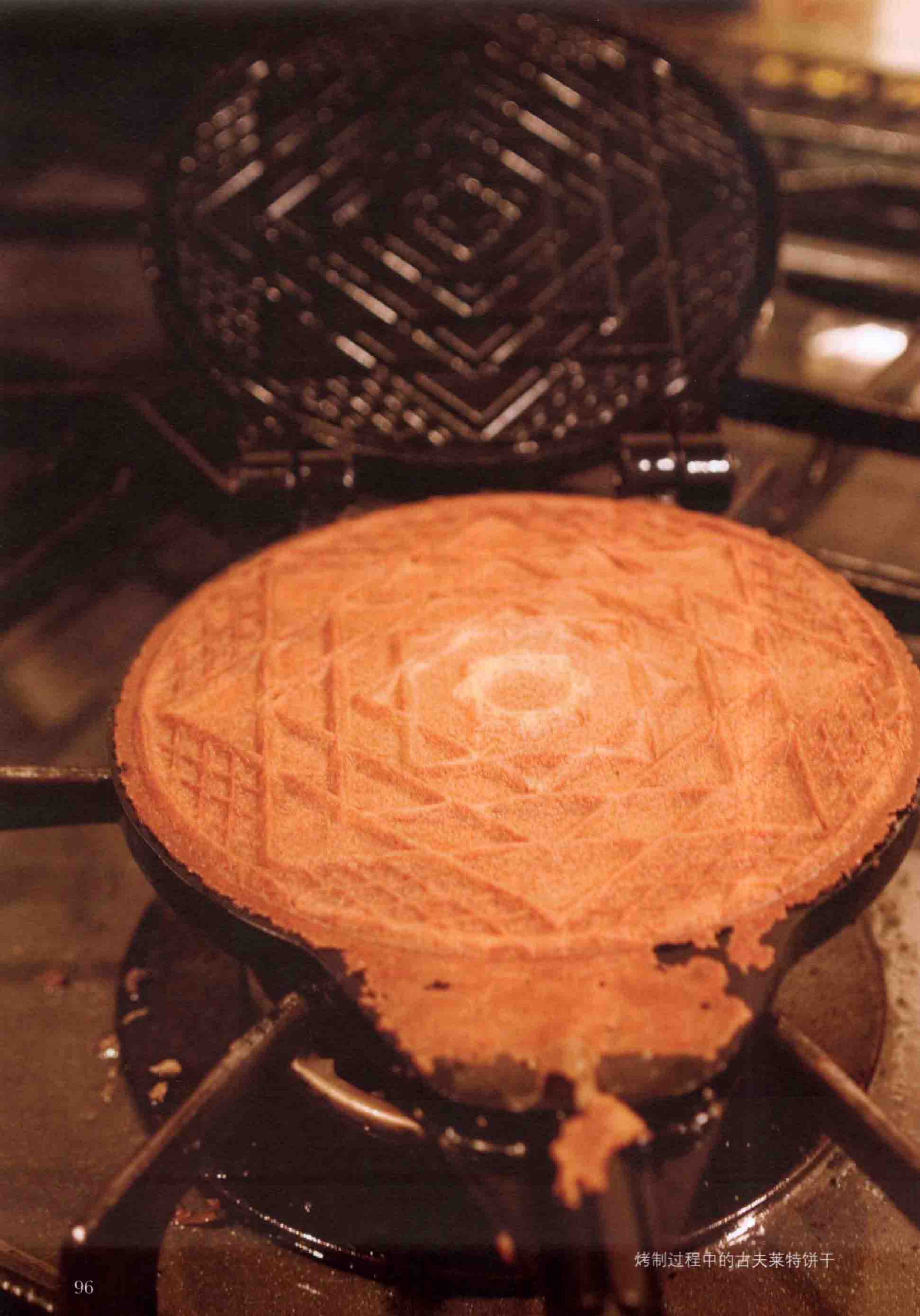
可丽饼 · 唐特是布列塔尼半岛地区的一款地方甜点。就是将多张烤制得很薄的可丽饼摞在一起卷起来，干燥脱水而成。就像将春卷皮卷起来油炸过后的口感。据说是甜点店将制作失败的可丽饼折叠放置后，可丽饼干燥脱水，咬起来很清脆，可丽饼 · 唐特也由此诞生。唐特是指“编织蕾丝花边”的意思。

① 法语中荞麦粉写作 ble sarrasin。直译就是撒拉逊小麦的意思。撒拉逊是指以色列帝国。起源于中国南方的荞麦，8 世纪左右从亚洲传到印度，12 世纪的时候又随着十字军远征从伊斯兰世界传到了欧洲。法国北部的人们在小麦种植区的北界以北种植荞麦。

② crêpe 的语源是拉丁语 crispus，意为波涛起伏的样子。

③ 最标准的吃法是“可丽 · 肯普利”，配料有火腿、奶酪、鸡蛋。其他的还有沙丁鱼可丽饼，香肠卡丽饼等等。因为布列塔尼半岛不产葡萄,所以使用一种苹果制作的低麦芽糖酒“苹果酒”来代替葡萄酒，与可丽饼一起食用。


沙丁鱼可丽饼



烤制过程中的古夫莱特饼干

华夫饼干/古夫罗饼干/维夫饼干

waffle/ gaufre/ wafer

烤制的时候印上格子痕迹的点心。一般来说，华夫饼干质地比较松软，而后两种饼干的面团比较平整。

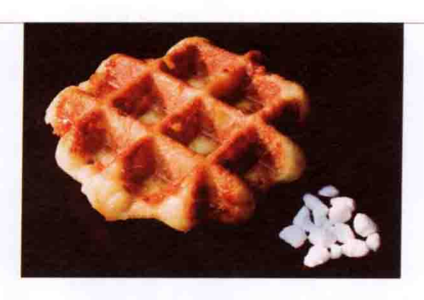
华夫饼干的由来及传播

古代人们制作点心的时候，会在面饼中加入鸡蛋、牛奶、蜂蜜、调味品等等，古希腊人称这样的点心为"欧柏丽"(obelios 是点心、面包等的总称)。欧柏丽后来就循着两个方向发展起来。

1. 在法国，欧柏丽在 5 世纪左右发展成为"欧布丽"(oublie)。欧布丽的做法是将小麦粉和鸡蛋调制的面团放在铁板上烤制成圆形。之后，再在面饼上印上凹凸不平的花样痕迹，印上痕迹之后点心的表面积就增加了，还能更快地烤熟。这款点心就被命名为"古夫罗",即 gaufrer,意指"印上花样痕迹"。这便是古夫罗的由来。

2. 在荷兰，欧柏丽到了 7 世纪左右发展成为"华菲尔"(wafel)。华菲尔刚诞生的时候是一款印有格子痕迹且口感很清脆的点心。Wafel 本来是指"像蜂巢一样的"。因为点心上面印的格子痕迹很像蜂巢，所以以此命名。这个 wafel 后来演变出另外两个单词即"wafer"(维夫)和"waffle"(华夫)。1620 年英国的清教徒移民乘坐五月花号去往美国之前，曾在荷兰停留，后来便将华夫饼干从荷兰带到了北美洲。

华夫饼干的国别特征



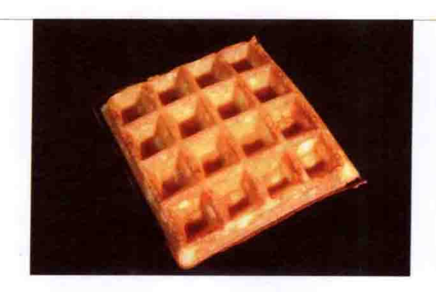
比利时的华夫饼干

liege waffle

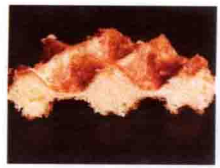
比利时是一个有着复杂历史的国家。它曾经置于法国的统治之下，也曾经与荷兰一起组成了法国的殖民地——荷兰·比利时联合王国。因为有这样的过去，比利时的华夫饼干深受法国和荷兰两个国家的影响，也因此有了两种不同的华夫饼干。

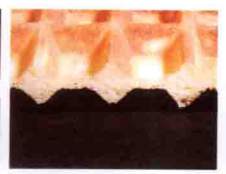
1. 第一种叫做列日华夫饼干 (Liege waffle)，这款饼干制作时会用发酵粉发酵，所以面饼成型后很有弹性。它的名字来源于比利时南部一条街的名字。面饼中加入了名为"斯克莱·派露露"的大粒砂糖。在列日华夫饼干中还有一款饼干，是将一款稍微硬一点的"曲奇式饼"与奶油调和制作而成的软式列日华夫饼干。

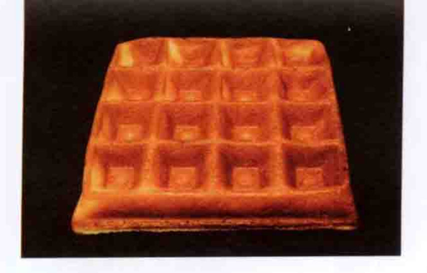
2. 第二种是布鲁塞尔华夫饼干 (brussels waffle)。它的做法同列日华夫饼干有些相似，都是使用发酵粉发酵过的面团制作的，但是因为面团揉得很软，所以口感上外层很松脆，内部很柔软。烤制成四边形，然后在上面添加各种配料一同食用。



brussels waffle





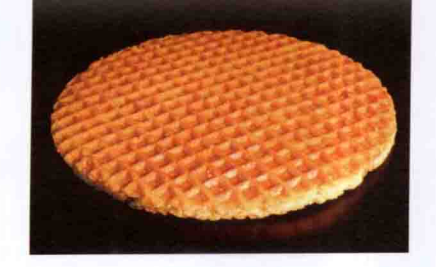


法国的华夫饼干

french waffle

在日本，华夫饼干又叫古夫罗饼干，同比利时华夫饼干同属一款甜点。但是还有一种“古夫莱特饼干”（goufrette）（区别于此，参照 P96）。将揉得很软的面团弄薄，烤制成型，然后在里面裹上果酱或者果仁糖。形状比较多样，可以卷成香烟型，也可以折 4 下呈一扇形。

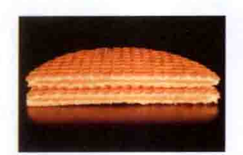


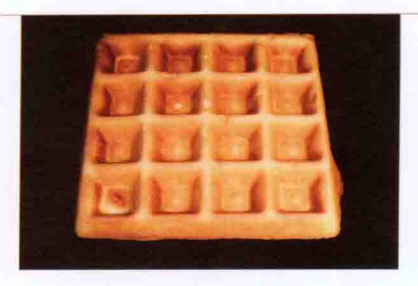


荷兰的华夫饼干

dutch waffle

荷兰的华夫饼干主要是一种蜂蜜华夫饼干（stroopwafel）。做法就是将比利时的华夫饼干烤制得更薄更平，然后取两片这样的饼干放在一起，中间夹上加糖奶油即成。寒冷的时候，可以把华夫饼干放在热咖啡杯上，待奶油溶化后食用。

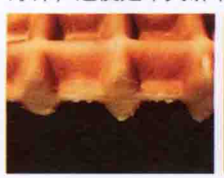




美国的华夫饼干

american waffle

因为面团使用了发酵粉，所以烤制成型后鼓鼓的，这也是美式华夫饼干的特征。与比利时华夫饼干相比，美式华夫饼干更加柔软，更接近蛋糕的质地。后来，华夫饼干还成为盛放冰淇淋的圆锥形蛋卷。1904 年的圣路易斯世界博览会上，盛冰淇淋的容器突然不够了，这时候卖华夫饼干的人灵机一动，将烤制得很薄的华夫饼干面团卷起来，取代了盛放冰淇淋的传统容器，得到了广泛好评，这便是华夫饼干蛋卷的起源。







日本的华夫饼干

japanese waffle

日本的华夫饼干是在面团上印上字或者其他花样印记后，烤制成金币状，再浇上牛奶蛋糊或者果酱后对折，将馅裹到里面。做法可以说是比较奇特。1891 年，当时的米津风月堂主人米津恒次郎自英国将烤制维夫饼干的器械带回日本。但是米津风月堂烤制的维夫饼干很不受欢迎。之后，米津风月堂作了进一步的改进，将外层面团做得很柔软，里面夹上馅，这就是日本华夫饼干的起源。





玛琳饼干

meringue

在打得起泡的蛋清中加入砂糖后烤制而成的甜点。有时候也叫做慕琳饼干。



烤制后的玛琳饼干

由来

现在我们都知道如何将蛋清打出泡来以及如何保持它的形状，但是在当时这肯定都是很重大的发现。另一方面，只要有鸡蛋，在任何时候任何地方都有可能发明这种烤制方法，所以关于玛琳饼干的由来也有好几种不同的说法。其中广为人知的是 4 种。

1. 在瑞士一个叫玛琳①的地方，有一个经营甜点店的意大利人叫加斯帕里尼（Gasparini），据说就是他于 1720 年的时候首次出售这款饼干的。

2. 1800 年，拿破仑的军队在意大利西北部的玛琳村大胜奥地利军队，拿破仑的厨师就烤制了这款饼干来庆祝战争的胜利。

3. 据说，曾经在南锡（Nancy）建造宫殿的法国洛林地区的公爵——莱古琴斯基是第一位品尝到玛琳饼干的人。

4. 据说这款饼干的原型是波兰的一款叫做玛露曾卡的糕点，玛露曾卡是将蛋清打出泡后与砂糖调和制作出来的。

玛琳饼干的3种做法

1. 法式玛琳饼干在制作时，一边往蛋清中加入砂糖，一边打出泡来。加热烤制后口感清爽松脆，入口即化。一般是要么配上奶油，要么上面加上冰镇的水果或者冰点心一同食用。

2. 瑞士的玛琳饼干是往蛋清中加入砂糖后，放到开水中烫热的同时打出泡沫。烤制后口感特别酥脆。经常会充当蛋糕的面团，或者上色后制作成人偶形的装饰品。

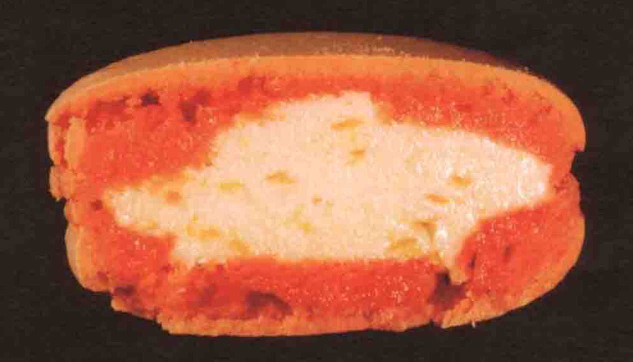
3. 意大利的玛琳饼干是将蛋清打出泡以后，混以加热后的果子露（约 120℃）。为了使其口味更加清爽，一般会用于制作奶油冻，或者涂抹在糕点的表面，甚至会涂抹在面包直接被烤制的部位，但是一般不会将蛋清和果子露直接加热烤制。

根据烤制方法，列出以上各种玛琳饼干，国家与名称之间没有必要的联系。请一定要注意这一点。

① 实际上玛琳这个地方到底在哪里，一直都不明确。



烤制之前的玛琳饼干



马卡龙

macaron

这是一款源自意大利的传统而古老的点心。做法是将砂糖粉、蛋清、杏仁粉混合搅拌之后，将面团揉成圆形，烤制出炉后两片饼干之间再夹上奶油即可。



马卡龙的原型

据说马卡龙的原型是8世纪维也纳的一款叫做“马卡罗”的点心[1]。马卡罗当时是模仿修道院僧侣肚脐的形状做成的。

马卡龙在修道院里的发展

佛罗伦萨一位富豪的女儿——卡特丽奴·杜·美第奇嫁给法国国王亨利二世的时候，将马卡龙从意大利带到了法国。这款用杏仁粉和蛋清制作的马卡龙，因为蛋白质含量丰富，营养价值高，受到广泛欢迎，全国各地衍生出各式各样的马卡龙糕点[2]。当时卡特丽奴·杜·美第奇带过来的马卡龙糕点是最正统的糕点。


马卡龙·答米昂

日本的马卡龙糕点

马卡龙刚传到日本的时候，并不被看好，也没有多少人喜欢。后来有人将杏仁粉换成了日本人非常喜欢的花生粉末，名字也改成了“马可龙”，从此便成为日本人非常喜爱的一款甜点。

①“马卡罗”本意是“将揉好的面团切开”的意思。马卡龙传到法国的时候，一部分意大利面食也叫马卡龙。后来到了17世纪，意大利面食部分改叫通心粉，甜点部分就叫马卡龙。

②有很多马卡龙糕点，比如有曲奇风味的“马卡龙·答米昂”,平平的“马卡龙·杜·南锡”。在日本有一款表面很光滑的马卡龙，其实是一款叫做“马卡龙·留斯”的具有巴黎特色的马卡龙。最近还出现了很多用马卡龙面团制作的小点心。


马卡龙小点心



达克斯饼

daequoise

将蛋清打到起泡后与杏仁粉、榛子粉混合，撒上砂糖粉后烤制到半干的状态，再在面饼之间夹上混糖奶油制作而成的甜点。



名字的由来

达克斯一词来自“dax”，是指法国西南部朗德省达克斯地区，达克斯饼正是起源于这个地方。达克斯饼的原型是19世纪末的一款叫做“亨利四世”的甜点，达克斯饼就是在“亨利四世”的基础上，对它的海绵蛋糕面团加以改良做成的。同样的甜点在位于波尔多南部比利牛斯山麓的波城也能见到，只是在波城叫做“帕罗瓦兹”(paloise)。达克斯和波城之间矗立着比利牛斯山，与西班牙接壤，所以甜点多用西班牙盛产的杏仁和榛子。在日本经常会将达克斯饼[①]做成圆圆的小金币形，这种样子的糕点深受欢迎。但是在达克斯地区，多是做成一种叫做“卡特 · 达克斯”的大型圆糕点，像蛋糕一样切开吃。在巴黎等地方，也会用制作达克斯饼的方法来做一种叫做“达克斯饼干”的大蛋糕[②]。

丘克赛和普洛古莱

在日本达克斯饼知名度很高，但是在法国的甜点教科书中，一般会将丘克赛和普洛古莱作为最基本的糕点加以介绍，之后会将达克斯饼作为这两种糕点的演化品种来介绍。这两款糕点的面团都跟达克斯饼一样。用杏仁粉制作的叫丘克赛，用榛子粉制作的叫普洛古莱。这两款糕点相对于达克斯饼，烤制得都比较干和脆，而达克斯饼相对就很松软。近年来，日本的各家西式甜点屋里也开始卖丘克赛和普洛古莱。

① 金币形的达克斯饼是由日本福冈县的甜点店“法式甜点16区”的店主兼西式甜点师三屿隆夫为自己的甜点店设计的招牌糕点。三屿隆夫曾于1979年在巴黎16区的甜点店“arthur”当过西式甜点师，对其中的这款达克斯饼及其受欢迎程度印象深刻，后来就设计出了日本式的达克斯饼。

② 虽然达克斯饼给人的印象是半湿半干，但是在烤炉中烤得很柔软的达克斯饼也可以用作制作大蛋糕的面团。







（上）（中）日本的达克斯饼
（下）丘克赛



可露丽

cannele's

波尔多地区的传统甜点。

外皮呈黑色，很脆，里面是黄色的牛奶蛋糊，烤制后像蜂巢一般干而硬，很有嚼头。



可露丽的发展过程

制作可露丽的时候要先在有 12 条纵向沟痕的吊钟形独特模型内侧抹上蜂蜡[①]。可露丽本身就是“沟”的意思，糕点的名字与制作糕点的模型的特殊形状有着密切的关系。关于可露丽的由来，有两种不同的说法。

1. 12 世纪 ~15 世纪期间，波尔多地区曾为英国统治，所以波尔多地区与英国有着密切的联系。这款可露丽的原型据说就是英国的松饼或者布丁。

2. 在 17 世纪的时候，利穆赞地区的一款叫做“canole”的甜点传到了波尔多，后来这款甜点就演变成了可露丽。

现在成立了专门的工会来保护传统的可露丽，仅在波尔多地区，就有 600 多家可露丽制造商。

① 蜂蜡是工蜂筑巢的时候由腹部的蜡腺分泌的物质，具有保湿和软化效果，所以经常用于制作化妆品和软药膏。

② 可露丽的写法是 cannele，中间的 canne 是拐杖的意思，所以有人认为可露丽以前是形似拐杖的棒状糕点。



蜂蜡

专栏

比利时的三大经典甜点

伤心蛋糕（misérable）

伤心蛋糕采用的是达克斯面团，中间夹上混糖奶油制成的一款蛋糕。据说在制作软冻以加入到混糖奶油中的时候，没有足够的钱买牛奶，只能用水来代替，所以就赋予了这样一个悲伤的名字。



名威饼（merveille）

先在蛋白酥皮上抹一层鲜奶油，然后在边上撒上巧克力屑，即可做成名威饼。法语中的名威（merveille）是杰作、代表作的意思。

爪洼岛人（jabanais）

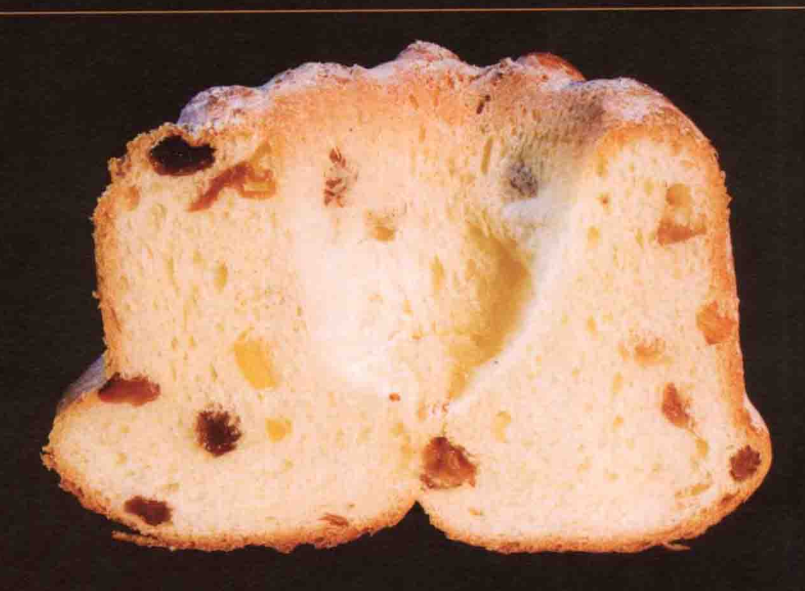
爪洼岛人从外形上看与欧培拉蛋糕（参照 P24）很相近，两者最大的区别在于“爪洼岛人”不使用巧克力奶油。做法就是将薄薄的饼干面团与咖啡口味的混糖奶油交替重叠而成。之所以赋予这样一个名字，是因为爪洼岛在 19 世纪的时候是荷兰的殖民地，那里盛行种植咖啡。于是将这款使用了咖啡奶油的甜点命名为“爪洼岛人”。



第5章

发酵、油炸甜点

咕咕洛夫
芭芭蛋糕
萨瓦伦松饼
法式甜甜圈
多纳圈



咕咕洛夫

kouglof

将奶油蛋卷的面团做成王冠形大点心。因受法国王后玛丽 · 安托瓦内特（Marie-Antoinette）喜爱而名声大振的一款糕点。



咕咕洛夫的由来

关于咕咕洛夫的由来，主要有 3 种不同的说法。

1. 据说这是一款诞生于 17 世纪的糕点，主要盛行于奥地利、波兰、德国等地方，之后，由于制作方法传播开来，这些国家的周边地区也开始制作咕咕洛夫。到了 1770 年，奥地利的哈布斯堡王朝的玛丽 · 安托瓦内特嫁给了后来的路易十六，咕咕洛夫也随之传到了法国。

2. 波兰国王莱古琴斯基[①]出生于前苏联乌克兰州一座叫做洛夫的村镇。洛夫于 17 世纪时开始制作咕咕洛夫。莱古琴斯基成为法国洛林地区的领主后，咕咕洛夫就随之传到了法国。

3. 也有一种说法认为咕咕洛夫很早就存在于法国的阿尔萨斯地区，也是由那个地方发展开来的。

名字的由来

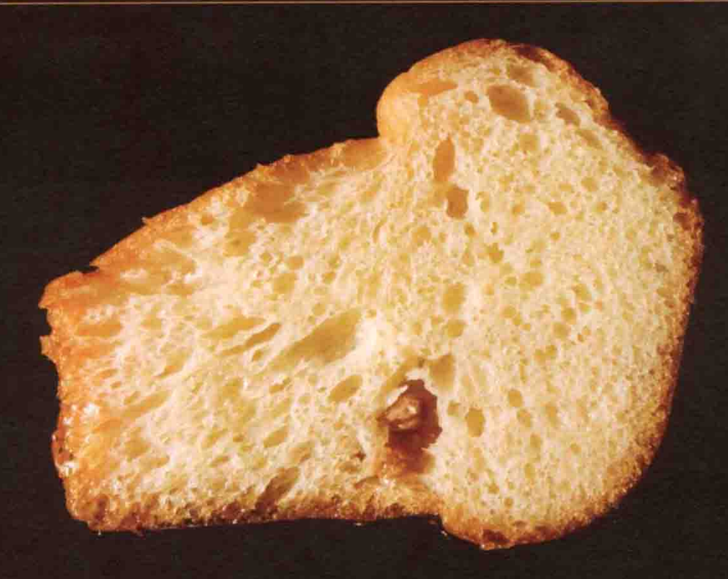
有的地方又称咕咕洛夫为库克霍夫、库克洛夫（kugelhopf）。现在在希伯维列[②]，每年到了 6 月第一个星期的周末，就要召开“库克洛夫纪念日”，招待来宾们品尝刚刚出炉的库克洛夫和阿尔萨斯葡萄酒。

咕咕洛夫的模型

咕咕洛夫的模型中间是空的，周边有斜着的沟痕。模型中空部分的导热效果特别好，同时还能把糕点烤制成美丽的王冠形状。咕咕洛夫模型一直被誉为最优秀的糕点模型。

① 莱古琴斯基尤其喜欢这款咕咕洛夫，而且这个地方还有一款“芭芭蛋糕”蛋糕（参照 P112）。

② 除此之外，还有几种说法来解释咕咕洛夫这个名字的由来。一说是认为咕咕洛夫的语源为球 + 僧帽构成的。还有一说认为是球 + 发酵啤酒所用的酵母粉构成的。



芭芭蛋糕

baba

芭芭蛋糕的面团与咕咕洛夫蛋糕配料一样，只是芭芭蛋糕用加入朗姆酒的果子露浸染调味过。



芭芭蛋糕的创始人

18世纪初，法国洛林地区的领主莱古琴斯基非常爱吃咕咕洛夫蛋糕。有一天，他想吃咕咕洛夫的时候，发现有点干硬①。于是就在上面加了点朗姆酒②，谁料蛋糕变得又软又美味。莱古琴斯基非常喜欢这种口味，就用当时他特别爱读的《一千零一夜》里的出场人物"阿里巴巴"的名字来命名了这款新口味的蛋糕。

芭芭蛋糕的传播

后来，莱古琴斯基的女儿玛丽嫁给了路易十五，玛丽带着法国王宫里的甜点大师继续在法国制作这款蛋糕。到了19世纪初，有一位叫斯特莱（Stohrer）③的甜点师学会了它的做法，并在巴黎开了一家"斯特莱蛋糕店"，将芭芭蛋糕作为招牌甜点出售。渐渐地，芭芭蛋糕就普及到了巴黎民众中。后来，跟着贵族来到巴黎的意大利那不勒斯的厨师，将芭芭蛋糕的制作方法带到意大利，获得一致好评，芭芭蛋糕也成为那不勒斯的特产之一。后来在巴黎，又由芭芭蛋糕衍生出一款新的萨瓦伦松饼（参照P114），萨瓦伦松饼就取代了芭芭蛋糕成为了主流甜点。

① 关于这个诞生的过程，还有其他几种说法。1. 莱古琴斯基的牙齿不好，厨师就将咕咕洛夫蛋糕浇上朗姆酒，使之变软一些后，再端给领主。这就是芭芭蛋糕的起源。2. 还有种说法是这是莱古琴斯基的厨师修波利奥设计出的，加上朗姆酒用火烧的一种蛋糕。

② 还有人认为加的是马拉加酒，马拉加酒是西班牙马拉加市出产的一种甘甜的葡萄酒。

③ 这家店现在仍在营业，它已经是巴黎历史最久的一家西式甜点店。



那不勒斯地区瓶装销售的小型芭芭蛋糕

专栏

斯坦拉斯 · 莱古琴斯基

Stranislas leczinski，1677~1766年

莱古琴斯基的名字经常出现在松糕、芭芭蛋糕等众多法式甜点的历史介绍中。他多被冠以法国洛林地区领主的身份，但是事实上他原本还是波兰的国王。波兰是由斯拉夫人成立的波兰公国，于公元10世纪以自己为中心建立起来的。虽然是独立的，但是在地理上处于欧洲与亚洲之间，一直遭受邻国的政治干涉。王位继承传统上都是波兰的贵族经过选举当上国王，但是如果波兰国内没有权威人士当选的话，就要从瑞典等国家的皇室中迎来一位国王。1700年，俄国推举的国王奥古斯汀二世和瑞典支持的波兰贵族莱古琴斯基之间展开了激烈的争斗。1704年的时候斯坦拉斯一世继承了王位，但是后来支持奥古斯汀二世的俄罗斯方面的势力占了上风，到1709年，由瑞典支持的斯坦拉斯一世就退位了。1725年，莱古琴斯基将女儿玛丽嫁给了法国国王路易十五，并因此得到了法国的支持。法国以保卫波兰人自己的王位为名，发动了波兰王位保卫战争。俄罗斯和奥地利根本不承认这样的理由，最后法国从奥地利的哈布斯家族手中得到了皇室领地——洛林地区，并将其转手给了莱古琴斯基，战争也就此结束。就这样，莱古琴斯基当上了洛林领主，但是随后他又面临新的烦恼。路易十五一心宠爱既年轻又擅长制做糕点的蓬巴杜夫人，根本不喜欢王妃玛丽。心疼女儿的莱古琴斯基就开始努力地给女儿送去松糕、芭芭蛋糕、玛琳蛋糕等各种饮食的制作方法。遗憾的是，这些美味最终都没有得到路易十五的垂青。但是另一方面，玛丽王妃为了排遣寂寞，举办了很多沙龙，这些美味在这些沙龙上得到了一致好评，最终在巴黎博得很高的人气。



萨瓦伦松饼

savarin

萨瓦伦松饼的面团与芭芭蛋糕相同，但是萨瓦伦松饼不会加入葡萄干，中间有一个圆形凹陷区（萨瓦伦式），烤制后在凹陷部位挤上奶油就可以了[1]。



由来

19 世纪中期的时候，咕咕洛夫已经完成了向芭芭蛋糕的转变，但是巴黎高人气的蛋糕店“朱利安兄弟”对芭芭蛋糕进行了进一步的改良，同时又用伟大的美食家布里亚 · 萨瓦伦[2]的名字来命名这款糕点。所以说，咕咕洛夫——芭芭蛋糕——萨瓦伦松饼是同属一个派系、一脉相承的 3 款点心。

① 有时候也会在面团中加入砂糖水浸泡过的橘子皮。有时候给面团入味的果子露也不是原则上应该加的朗姆酒，而是库尔酒。奶油可以用鲜奶油，也可以用牛奶蛋糊，甚至可以用两者的混合物。有的松饼会在奶油上面加上水果。

② 布里亚 · 萨瓦伦（brillant savarin，1755~1826 年），是法国有名的法律工作者、美食家。自 1800 年开始供职于法国最高法院，担任法官。1825 年发表著作《味觉生理学》。这本书被称为美食界的圣经，被翻译成多国语言，为人们所喜爱。其中有一个很有名的句子：“你告诉我你在吃什么，我就能以此判断你是个什么样的人。”

咕咕洛夫、 芭芭蛋糕、萨瓦伦松饼的区别

	咕咕洛夫	芭芭蛋糕	萨瓦伦松饼
形状	王冠形	木栓形	中间凹陷的圆形
面团	有葡萄干	有葡萄干	没有葡萄干
果子露	无	加入朗姆酒	既有朗姆酒又有库尔酒
奶油	无	无（有时上面会饰有奶油）	加入到中间的凹陷部位

专栏

制作甜点的模型

饭菜的原料原本都是自身具备形状的，比如肉、鱼、蔬菜等等。但是制作甜点的时候使用的都是没有形状的面粉及液体类，比如小麦粉、砂糖、鸡蛋、黄油、奶油等等。因此，制作甜点时必须要用到“模型”。那么，这里所说的模型是什么时候开始出现的呢？罗马时代就已经有模型的存在，这已经是不可否认的事实。而且到了罗马时代中期至后期，还诞生了高度精细的融合器。那不勒斯考古博物馆展出的庞贝古城[1]遗址的出土物中，就有当时使用的制作甜点的模型，非常有意思。

挤奶油袋

如果要将面团挤成细长型，或者挤奶油，最必不可少的就是挤奶油用的袋子了。这个袋子是何时何人发明的，也是众说纷纭。

1. 1710 年有人发明了注射器，但是使用起来很不方便。到 1808 年，法国波尔多市的拉尔萨地区发明了圆锥形的纸袋，可惜美中不足，因为是纸质的，很容易破碎。1820 年，安东尼奥 · 克莱姆对其进行改良，将纸质的挤袋改成了布质胶袋。

2. 1811 年，安东尼奥 · 克莱姆收到命令，需要做出一款更细的阿拉丘尔饼，于是他就设计了奶油挤袋。

3. 法国朗德省的甜点师劳卢萨在做泡芙的时候设计了挤袋工具。

4. 1847 年，一位叫奥布里奥的人发明了挤袋。挤袋的金属口是由一位叫特洛提艾的人设计的。

① 位于那不勒斯附近，公元 79 年，因为火山喷发而深埋地下的一个独立的城市。



法式甜甜圈

beignet

狂欢节期间经常食用的一款点心。



法式甜甜圈的由来

法式甜甜圈写作 beignet，它在法语中指所有的油炸食物，也可指各式各样的甜点。平时吃的面包不能满足这个时候狂欢的需要，于是连面包也都用油炸了出来。法国许多地方都有自己与狂欢节相关的甜甜圈。

甜甜圈·阿尔萨斯

这款甜甜圈用发酵粉发酵过，所以质地很松软。其中含有覆盆子果酱。阿尔萨斯、法国南部、德国等地，都会在狂欢节的时候做这款甜甜圈。

麦璐柏/猫耳朵

这款甜甜圈很松脆。制作的时候，将小麦粉、鸡蛋、砂糖、黄油、发酵粉混合而成的面团揉得很薄，切成小块，拧成花状后炸出来即可。语源是拉丁语中的 mirabilis，是"令人惊叹、优秀"的意思。法国佩里戈尔地区的甜甜圈以此为名。

以里昂为中心的地区称其为"猫耳朵"（bugnes），语源是中世法语单词 buignet（意为瘤子）。

奥里埃

材料与上面的麦璐柏及猫耳朵基本一致，但是它的面团中加入了切得很小很碎的柠檬皮或者橘子皮。做成后呈耳朵状，所以人们一致认为这个单词的语源是"oreille"（耳朵的意思）。这款甜甜圈炸得很酥脆。





（上）麦璐柏　（下）奥里埃



多纳圈

doughnuts

多纳圈一般是指环形的油炸面包。有的时候也包括环形面包以外的甜点。



由来

关于多纳圈的由来，有许多种不同的说法。在这里主要针对它的“原型”“语源”“中间的洞”三个方面介绍一下。

1. 一般都认为多纳圈的原型是 17 世纪荷兰的一款油炸点心“油炸球”，当时是在中间夹上核桃，语源是 dough（面饼）+nut（坚果）构成了现在的 doughnuts。之后，英国人在荷兰学会了这种油炸球的做法，将其带到了美国。只是到了美国之后，发现没有核桃，于是就将中间部分挖去，做成了中空的形状。还有一种说法认为是中了印第安人的箭才变成中空状的。

2. 1847 年，一位叫汉森 · 格雷戈里（hanson gregory）的人设计了这种中空的形状。关于他为什么要设计成这个形状，还有两种不同的说法。第一种说法是，因为他的母亲为他做的面包中间总是炸不熟，于是就将中间部分做成了一个洞。第二种说法认为他是为了在乘船的时候能将面包挂在操舵轮上，于是在中间设计了一个洞。

3. 第一次世界大战期间，美国士兵（俗语写作 doughboy）非常喜欢这款点心（俗语写作 nuts)，于是就命名为 doughnuts。

4. 多纳圈是在制作英国点心般兹的时候，不用传统的烤制方法，而是将其油炸做成。

5. 还有人认为多纳圈是由德国人设计的。

多纳圈传至日本及其传播

多纳圈早在明治时代就已经传至日本，但是直到唐恩都乐和美仕唐纳滋两家连锁店登陆之后，才一下子普及开来。

多纳圈的三种类型及相似甜点

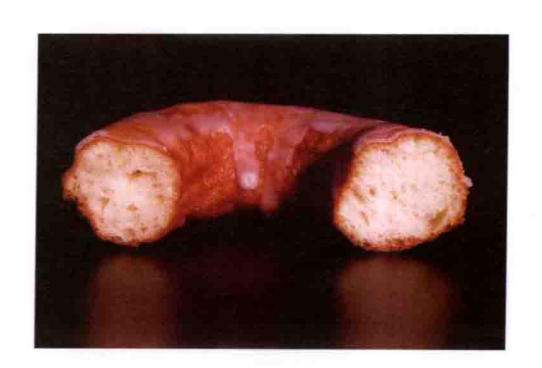
1. 发酵多纳圈：选用面包发酵粉使面饼膨胀起来的多纳圈。

2. 蛋糕多纳圈：使用焙粉使面饼发酵的多纳圈。

3. 库鲁多纳圈（kruller doughnuts）[1]：像泡芙面饼一样，是使用水蒸气使之膨胀的多纳圈。

另外，同多纳圈相近的点心，还有中国的开口笑、日本冲绳的一款砂糖油炸点心。

① kruller，荷兰语，意为弯曲。



专栏

用于防腐剂的砂糖

果酱（参照 P124）和蜜饯水果（参照 P126）相比新鲜的水果要更利于保存，不易腐烂。这是为什么呢？

能够导致腐烂的细菌和霉菌繁殖的时候需要一定量的水分。大部分的食品中都含有水分，这些水分分为自由水和结合水。所谓结合水，是指与食品中的糖分、蛋白质等成分密切结合的水分，不能为细菌、霉菌所利用。而自由水没有如此强的结合力，很容易被细菌、霉菌用于繁殖。因此降低自由水的含量有助于食品防腐。砂糖的主要成分为蔗糖，蔗糖很易溶于水，同水分有很强的结合力。由此，当在食品中加入蔗糖后，食品中的自由水就会与砂糖结合而变成结合水，从而能有效防止食品腐烂。

砂糖、转化糖、蜂蜜之间的关系

砂糖的主要成分蔗糖是由一分子葡萄糖和一分子果糖结合而成的。因为果糖和葡萄糖两者很易反应，所以结合在一起后很稳定，原来的葡萄糖和果糖的个性基本表现不出来。但是，如果加入一种“苏克拉兹”的酶使之发生反应，葡萄糖和果糖就会分离开来。这个分解过程就叫做“转化”，等量的葡萄糖与果糖的混合物就叫做“转化糖”。果糖与葡萄糖分离后能充分发挥自己的特性，使得转化糖具备更浓厚的甘甜味道，并且增添了很好的吸湿性和保湿效果。就算是同为砂糖，绵白糖也会比细砂糖更滋润一些，这就是因为绵白糖中添加了转化糖的原因。所以烤制的点心中如果添加转化糖的话，会显得更加滋润。

蜂蜜的原料——花蜜的主要成分同砂糖一样，也是蔗糖。但是，蜜蜂自身的分泌液中含有“苏克拉兹”酶，所以到了形成蜂蜜的阶段，蔗糖就会被自动分解为果糖和葡萄糖。也就是说，蜂蜜是天然的转化糖。而且，当蜂蜜置于低温下的话，就会有白色沉淀物形成，这些白色沉淀物就是蜂蜜中含有的葡萄糖。当稍微加热后，白色沉淀物消失，蜂蜜又能恢复原来的样子了。

第6章

果酱、巧克力甜点

糖果（糖点心）
果酱
果脯
水果软糖
糖衣果仁
普拉里奴果仁糖/普拉里奴果仁焦糖
吉安杜佳夹心巧克力
杏仁软糖
卡利颂
枕头巧克力
棉花软糖
焦糖糖果
努加
巧克力
巧克力四色钵
密斯卡得干白葡萄酒巧克力
生巧克力
松露巧克力
橙香四溢
罗氏巧克力



糖果

糖点心

confiserie

所谓糖果，是指糖渍栗子、果酱、果浆软糖、努加糖、焦糖糖果等砂糖点心①。

砂糖原料甘蔗的起源

砂糖在制作糖点心中不可或缺。砂糖的原料主要为甘蔗和甜菜（指糖萝卜），但是甜菜被用于制作砂糖的原料是在18世纪以后。在此之前，一直是把甘蔗作为主要原料。关于甘蔗，存在各种各样的说法，传说于公元前2500年发现于南太平洋地区新几内亚周边，随着人类的迁徙在公元前1000年传入印度，此后以印度作为第二原产地不断向世界扩展②。

砂糖向欧洲的传播

公元前327年，亚历山大大帝远征印度之时，士兵们在恒河流域见到甘蔗，并报告说“发现不借助蜜蜂也可以产蜜的芦苇”。自此,欧洲人初次知道甘蔗这种植物。然而制糖技术在欧洲的传播也经历了漫长的岁月。砂糖在6世纪传入阿拉伯,9～10世纪传入埃及。由于当时砂糖的价格极高，成为只限于上流阶级消费的奢侈品。

甜菜的生产和砂糖的普及

砂糖在欧洲作为一般性的物品得到普及是在甜菜糖被逐渐生产出来之后。1747年，德国化学家马格拉夫成功地从甜菜的根部将糖分离出来。1801年，世界首个甜菜糖工厂建立。甘蔗只能在寒冷地区栽培，而甜菜不仅能在寒冷地区栽培，还能作为家畜的饲料在欧洲培植。1806年，惨败于英国军队的拿破仑禁止大陆从英国以及其殖民地引进物产（大陆封锁），因此砂糖的价格暴涨，1811年，拿破仑鼓励制造甜菜糖，甜菜糖的制造便得以持续发展。

砂糖向日本的传播

砂糖是在奈良时代由中国传入日本。一说为754年，唐僧鉴真东渡日本时带去了黑砂糖；另一说为遣唐使在回日本时带回了砂糖。据说日本开始制造砂糖是在17世纪上半叶左右，在一般平民中普及则是在明治时代以后。

① 糖点心可以有各种分类，但为便于理解先分为以下3种。
1. 砂糖＋水果：果酱、果脯、水果软糖
2. 砂糖＋坚果：杜拉杰 · 普拉里奴果仁糖
3. 以砂糖为主要材料的：杏仁软糖、果浆软糖

② 传说古印度的梵语中Sarkara（沙粒）就是英语Sugar和法语Sucre的语源。



果酱

jam

砂糖经过水浸润后，能够抑制其腐蚀变坏，果酱便是利用这一特点，将水果用砂糖熬煮后制作而成能够长期保存的一种食品[①]。

果酱的发祥

果酱的历史非常悠久。传说在公元前1万年～1万5千年的旧石器时代后期的洞窟里，遗留有从蜂巢中获取蜂蜜的壁画，也发现了在土器中用蜂蜜熬煮果实的痕迹。可以说果酱是有史以来最古老的保存性食品。

欧洲果酱的历史

公元前320年左右，亚历山大大帝东征印度时将砂糖带回欧洲，这便成为欧洲果酱历史的开端。之后，十字军在东征（1096～1270年）中从中东将大量砂糖带回欧洲，制作果酱逐渐普及[②]。但是由于当时的砂糖仍是稀有物品，所以果酱也只

是作为一部分特权阶层的食物。

当发现用甜菜也能够制作砂糖，拿破仑将其产业化并使砂糖价格降低以后，果酱才得以在一般平民中普及。

日本果酱的历史

果酱是在16世纪后半叶传入日本的。日本初次制作果酱则是在1877年位于东京新宿的劝农局。4年后，长野县的罐装草莓果酱的制作成为果酱制作企业化的开端。大正（1912～1926年）初期开始大量生产，而且随着第二次世界大战中面包作为主食的普及，果酱也得到广泛的普及。

果酱的新拓展

20世纪中叶以后，随着农业技术和保存技术的发展，水果在一年四季中都可以吃到，果酱便逐渐被人遗忘。让这个已被人遗忘的果酱再一次大放异彩的，是克莉丝汀·费伯（Christine Ferber）[③]。她制作的果酱，除水果外，还使用了青椒和青番茄等蔬菜以及香草和香料，从而保存住了原料的新鲜风味。也就是说，果酱不再是作为保存性食品而存在，而是演变为一种使人们能够更加美味地品尝水果或蔬菜的技术或者说食品。她获得了许多专家的赞赏，被人们称为“果酱精灵”。这个故事在2002年以后传入日本，并广为人知。于是人们为了与旧式的果酱相区别，逐渐把“费伯（Ferber）式果酱”称为克菲特鲁（confiture）[④]。

① 传说JAM（英语）的语源来自于古代英语方言中意为“咔嚓咔嚓咬”的CHAM。在法语中，克菲特鲁（confiture）意为用砂糖熬煮的水果。水果细胞中含有果胶，加入60%以上的糖分和少量的酸以后，便会凝固为果冻状。并且糖浓度在60%以上时，便能够抑制微生物的繁殖，使其长期保存成为可能。

② 当时，果酱被当作能够有效增强精力和安定神经的药物。制作果酱也成为药师的工作。在大预言风潮中闻名的诺查丹玛斯也是医师，并在1552年著有《化妆品和果酱论》一书。

③ 他于1960年出生在阿尔萨斯。在巴黎的“佩尔蒂埃”等地学习以后，开始在家乡父亲经营的“迈森费伯”（Maison Ferber）公司制作果酱。

④ 果酱的种类

（狭义的）果酱＝由1种水果制作而成

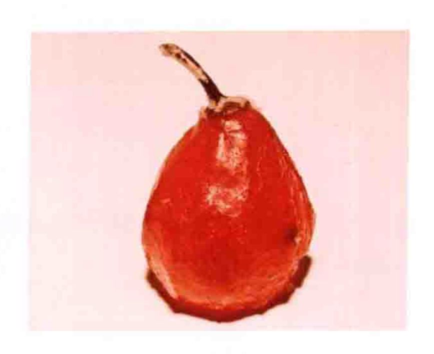
混合果酱＝由2种以上的水果制作而成

果子酱（Marmalade）＝柑橘类水果制作而成

保存性果酱（preserve）＝原材料残留的果酱

果冻＝以水果的榨汁为原料制作而成





果脯

fruits confits

将水果整个浸渍于砂糖之中制作而成。是一款在法国非常受欢迎的点心。

由来

Fruits 意为“水果”，confits 意为“浸渍”。在埃及、希腊、罗马，因保存需要，自古便将水果或干果浸渍于蜂蜜之中，这一技法和砂糖经由十字军传播。到了 14 世纪中叶，法国也逐渐能够制作。尤其以位于吕贝隆（Luberon）地区的阿普特①制作的果脯最为有名。把橙子、柠檬、洋梨、葡萄等新鲜的水果在大锅中熬煮并逐渐提高糖的浓度。其特征是将水果整个熬煮，封存水果原本的味道和芳香。

① 位于旺斯内陆地区，吕贝隆山脉一带被叫做吕贝隆地区，位于其中心的便是阿普特镇。





水果软糖

pâte de fruit

将水果熬煮成浓汤状，然后用果胶将其凝固制作而成。也叫做水果果冻。

由来

法国首次制作水果软糖是在 16 世纪时的奥弗涅地区。据说当时是一种类似于干果酱的东西。

与果酱不同之处在于，水果软糖是使用将水果熬煮之后做成的水果浓汤制作，并按照一定的形状固定而成。一般是使用覆盆子、草莓、黑醋栗、柚子等水果。在其表面涂上粗粒砂糖制作而成，并随着甜菜糖的增产（参照 P123）而盛行。



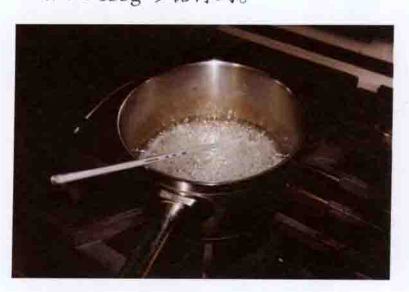
专栏

以砂糖为原料的甜点材料

果子露（Sirop）

果子露是指液体砂糖，将砂糖溶于水或者熬煮砂糖浓缩以后制作而成的。制作甜点时常用到的果子露为波美 30 度[①]。

① 波美度是指用波美比重计测量液体浓度得到的数值。这里的波美比重计是浮称的一种，是指将其在纯水（15℃）中与水面持平的点设为 0 波美度，在 10% 的盐水（15℃）中与水面持平的点设为 10 波美度，并将两点之间进行 10 等分（或者 15 等分），然后在其上下相同间隔处刻上刻度从而制成的容器。1784 年由法国化学家波美提出。用糖的浓度来说，波美 30 度约是 57% 的糖水浓度，可以通过在 100g 水中加入 135g 砂糖得到。



方旦软糖（fondant）

方旦软糖是糖衣的一种，通过在沸腾的果子露中加入糖稀，加热到 118℃搅拌使其冷却制成。据说是在 1823 年被研制出来的。

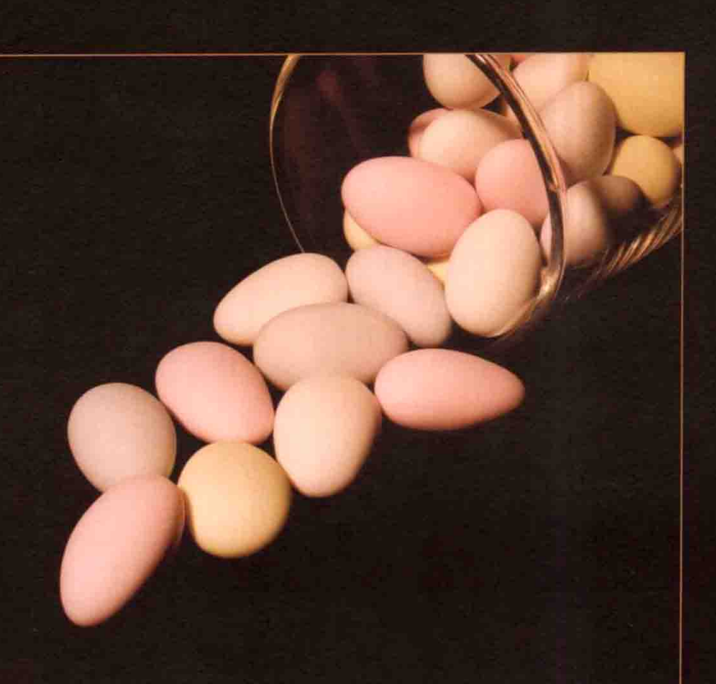
经常使用的糖衣有下面 3 种：

1. 方旦软糖 = 细砂糖 + 水 + 糖稀

2. 蛋白糖霜 = 糖粉末 + 蛋白 + 柠檬汁少许（参照 P52 花语蛋糕、火柴蛋糕）

3. 格拉斯阿鲁 = 方旦软糖 + 果子露或糖粉 + 水（参照 P55 皮蒂维耶•饰物）





糖衣果仁

dragee

被誉为幸福的象征。是在杏仁外包裹一层砂糖制作而成的糖点心。





糖衣果仁（Dragee）的起源

据说是在公元前 177 年，古罗马贵族费比乌斯家族的甜点行家朱利叶斯（Julius Drag é es），因为把杏仁掉进蜂蜜罐里偶然想到的发明。糖衣果仁（Drag é es）的名称便来源于他的名字。费比乌斯家族在同族内有结婚或生产的喜事时，会向市民分发这种点心①。此后，在 1220 年法国东北部的凡尔登镇，药剂师研制出了用蜜蜂和砂糖包裹杏仁这一保存方法②。这与现在的糖衣果仁几乎相同。

喜事和糖衣果仁

杏树可以出产很多杏仁，因而带有多产和繁荣的意义，被看作幸福的象征。因此，糖衣果仁也逐渐在生产、洗礼、结婚等喜事中不可或缺。近来，日本的婚礼场合也常常会分发糖衣果仁。在意大利，糖衣果仁含有“幸福”“健康”“富足”“子孙繁荣”“长寿”这 5 个美好愿望，并有同时分发 5 个糖衣果仁的习惯。据说在法国有这样的习俗，生女孩子时送粉红色的糖衣果仁，生男孩子时则送绿色的糖衣果仁。

① 推测当时的糖衣果仁应该是在杏仁上涂满蜂蜜制成。

② 糖衣果仁的制作与药品的糖衣想法相同。原来是作为呼吸器官或消化器官的治疗药品，后来逐渐作为砂糖点心而广为人知。

专栏

与杏仁有关的神话

杏属蔷薇科樱属植物，与桃、梅等同为近缘植物。同人类的关系历史悠久，传说早在公元前 4000 年已在美索不达米亚等古代文明发源地被食用，在圣经旧约和希腊神话中也数次出现。这里将为您介绍希腊神话中戴摩方和菲莉斯的故事。传说某天戴摩方的船遇难后沿着海岸漂流之际，为色雷斯公主菲莉斯所救。两人坠入爱河并订立婚约。戴摩方在船修好以后承诺会返回色雷斯，之后便回到了自己的家乡特洛伊。然而，戴摩方在特洛伊又遇到了一位美丽的姑娘，完全忘记了菲莉斯。菲莉斯焦急地等待着永远不会再回来的戴摩方，由于过度悲伤患病不起，直到去世。悲悯其遭遇的贞操女神阿尔特弥斯把她的遗体化为杏树。戴摩方后来终于想起了菲莉斯，回到色雷斯，在知道了事情的经过后深感悔恨，抱着杏树痛哭流涕。菲莉斯欣喜于恋人归来，在枝头开满鲜花，戴摩方也化身为树，两人得以永远相伴。由此，杏仁被看作是年轻、纯洁和希望的象征。



普拉里奴果仁糖
普拉里奴果仁焦糖

praline/ praliné

在杏仁表面涂上一层熬煮成焦糖状的砂糖，制作而成的糕点。是洛瓦鲁县蒙达鲁奇的著名糕点。

普拉里奴果仁糖（Pralines）的起源

17 世纪，路易十三的侍从普莱西 · 普拉朗公爵用美味的点心招待宫廷的贵妇人们，受到了极大的欢迎。这个点心便是普拉里奴果仁糖。将公爵的名字“普拉朗”女性化以后，普拉里奴由此得名。研制出这种点心的是普拉朗公爵的厨师克莱曼 · 乔伊佐，与此相关，有这样两个说法。

1. 一说他是看到孩子们把砂糖抖落在杏仁上而获得启发。

2. 另一说是他不小心把杏仁打翻在地，掉落地上的杏仁不好直接食用，便用砂糖煮熬，普拉里奴果仁糖便由此起源。

在此之后，克莱曼在巴黎附近奥尔良地区的蒙塔日开了一家普拉里奴果仁糖店，自此普拉里奴果仁糖也成为当地的名点心。

普拉里奴果仁糖（Pralines）向普拉里奴果仁焦糖（Praline）的转变

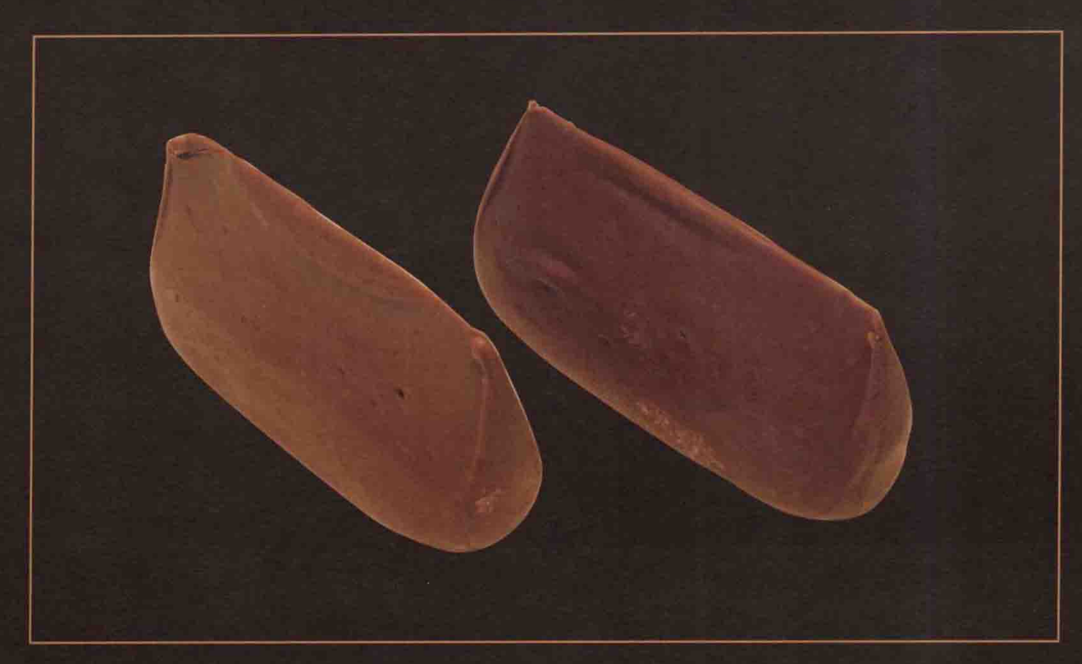
初期的普拉里奴果仁糖是在杏仁表面涂上香料和颜色以及砂糖。之后演变为在杏仁上裹上果子露，然后将其熬煮至焦糖状的普拉里奴果仁焦糖[①]。接着用转锯旋转搅拌，逐渐将其制作成果酱状。这便是现在制作点心时使用的材料杏仁酱，即“普拉里奴果仁焦糖”[②]。

① 现在的普拉里奴果仁糖（Pralines）一般为茶褐色，也有粉色的。其颜色是果子酱在被熬煮成酱状前用彩粉染上去的。在萨瓦伊地区，用这种普拉里奴果仁糖装饰在布里欧修面包上做成“布里欧修 · 圣 · 杰尼”面包点心。在法国里昂，有种“红色果仁奶油”也是利用浓深的粉色普拉里奴果仁糖做成的。

② 在比利时和瑞士，“bon bon 夹心巧克力”（一口大小的巧克力）也被叫做普拉里奴果仁焦糖，必须注意加以区分。



普拉里奴果仁焦糖



吉安杜佳夹心巧克力 gianduja



将软糖做成各种动物的形状

杏仁软糖 pâte dámandes

由榛子仁、砂糖和可可混合制作而成的巧克力。

吉安杜佳夹心巧克力的起源

据说在1865年，由位于意大利都灵的法雷尔公司制作而成。都灵是首个从西班牙引进巧克力的城市。该公司原本就经营制作巧克力，但由于政府重建财政，大幅度限制可可的进口，公司一度陷入困境。因此，便将都灵特产榛子仁混入巧克力之中，研发了丰富的果仁风味的新品巧克力。吉安杜佳（榛子仁夹心巧克力）的名称源于一个农夫的名字，这个农夫在皮埃蒙特独立战争时创造了标志性的面具。在1865年的狂欢节上，将该种巧克力作为赏赐赐给了农夫吉安杜佳，这种巧克力也因此被命名为吉安杜佳（gianduja）。

由于该款巧克力的外形与皮埃蒙特州假面剧主人公吉安杜佳（gianduja）戴的帽子的形状极为相似，加之在巧克力上又加入了研磨成细长状的榛子仁，因此制作点心的酱状材料也被称为吉安杜佳。



将杏仁和砂糖制作成酱状，在日本被称为杏仁软糖。也被用于制作玩偶等工艺品。

由来

用杏仁和砂糖熬制食品的历史悠久，据说杏仁软糖在中世纪初由中东传入欧洲。由于作为原料的杏仁在当时属于奢侈品，所以杏仁软糖也非常昂贵。关于其由来有3种说法。

1. 在11～12世纪，地中海沿岸各国把使用的银币叫做“马哈班”（Mauthaban），但之后这一叫法又被用来指装有药品的箱子。到了13世纪，又被用来指装有用杏仁和砂糖制作而成的点心的箱子，内部装有的东西也逐渐被称为“马哈班”（杏仁软糖）。

2. 15世纪，在德意志的吕贝克镇，持续30年的战争导致粮食短缺。面包师傅马鲁克斯用仓库中发现的大量杏仁和蜂蜜做成点心果腹，成为杏仁软糖的起源。

3. 意大利的威尼斯为庆祝城中守护神圣马可的节日，用杏仁和蜂蜜制作“马路提 · 潘尼斯”蛋糕，后来又演变为杏仁软糖。



杏仁软糖



卡利颂 calisson

枕头巧克力 coussin

用砂糖在面饼表面涂层以后制作而成的菱形杏仁果酱点心，
作为艾克斯 · 普罗旺斯的代表甜点而驰名。

由来

卡利颂（calisson）是地中海沿岸自古传下来的糕点。13世纪左右，在意大利威尼斯等地的宗教事典和节日时会把糕点作为神圣之物分发。当时的卡利颂（calisson）就是指做成圆形的杏仁软糖。17世纪[①]传入法国的艾克斯 · 普罗旺斯。人们相信卡利颂拥有驱灾保平安的力量，并把其作为可以救助人们逃离当时流行的鼠疫的吉祥之物分发给信徒。关于卡利颂名称的由来，一说其语源是普罗旺斯语 cunnison[②]，意义是指用于使杏仁糖果（calisson）干燥或者用于运输的圆箅子，此为一说；另一说认为其语源是卡里斯，意为圣杯和艰苦的考验。

① 也有一说为1473年，为庆祝普罗旺斯的荷内国王结婚制作而成。结婚仪式之前一直没笑过的王妃在品尝过这种点心后露出了微笑，所以周围的人把这种点心叫做卡朗（carin= 温柔之吻。另一种说法为 calm= 巧嘴之人），这便成为小杏仁糖果（calisson）的语源。

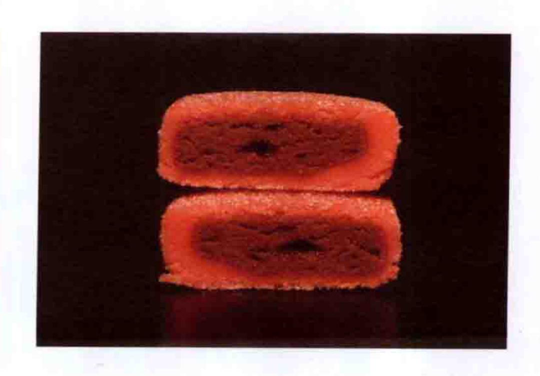
② 拉丁语中表示“芦苇”之意的 canna 在普罗旺斯语中成为了表示“箅子”之意的 canissoun。



在加有朗姆酒的巧克力奶糊（ganache）中混入用洋酒浸渍过的水果，然后用杏仁糖包裹起来制作而成的点心。

由来

17世纪，里昂遭受传染病霍乱的侵袭，人们便向位于里昂西部的“福尔维耶尔山岗”礼拜堂的圣母玛利亚像祈祷以寻求救赎。当时人们向礼拜堂供奉了7个圣书形状的“大蜡烛”和“放在丝绸垫子上的金币”。祈祷得以奏效，里昂大街获得救赎。后来便以当时的“丝绸垫子”为原形制作了“枕头巧克力”（coussin de Lyon），所谓 coussin 就是意为垫子的 coshion。里昂是一座以丝绸产业著称的城市，所以以丝绸垫子为主题的这款枕头巧克力糕点也作为里昂地区的特色糕点流传下来。





棉花软糖 *guimauve*



焦糖糖果 *caramel*

棉花软糖（guimauve）是指在熬煮过的砂糖里加入食用胶和起泡的蛋白制作而成的糕点，属于乳脂软糖的一种。

由来

药蜀葵（marshmallow）意为沼地之葵，属于葵科植物，法语名为guimauve。该种植物有治疗喉、胃炎症的功效，所以古埃及人经常把其根部捣碎，混合树脂和蜂蜜将其做成类似于糖果的东西，作为止咳药或者肠胃药。

据说到了19世纪，当药蜀葵乳脂软糖传播至法国和德国，糕点师傅才研制出现在的这种松软的糕点。从19世纪后半叶开始，随着使用蛋白和食用脂来代替药蜀葵的黏性，guimauve（棉花软糖）逐渐成为了单纯的糕点。



在牛奶、生奶油、黄油、砂糖、麦芽糖等中加入香子兰等香料熬制而成的糖点心。

由来

据说焦糖糖果（caramel）起源于地中海克里特岛①。10世纪左右，随着用甘蔗做成的果子露和冰糖运至克里特岛，阿拉伯人制作出名为kurat almilh的糕点（甜味盐，即用砂糖做成的球状体）。后来便演变为英语中的caramel（焦糖糖果）。

向日本的传播

16世纪葡萄牙人将焦糖糖果传入日本，也就是说，日本的蜂窝糖便由来于此。日本现在沿用的焦糖糖果（caramel）的制作方法是由1899年从留美回国的森永太一郎传承下来的。

① 10世纪左右，克里特岛被称为库昂地（quandi=砂糖）之岛。这里的quandi便是英语中candy的语源。





努加

nugal

努加糖是指以蜂蜜、砂糖、坚果为主要原料制作而成的糖点心。



努加糖的起源

努加糖作为蜂蜜砂糖与坚果的统一体，据说其历史起源可追溯至亚洲中部、中国[①]。努加糖经由丝绸之路，到达遥远的欧洲。在传播的过程中，努加糖历经了各种形态的变化，也被叫做各不相同的名称，并在各个地方作为当地的传统糕点被广为接受。比如在意大利，努加糖被叫做特洛奈（torrone）。而法国初次制作努加糖[②]据说是在16世纪的马赛。其后，17世纪蒙地李马周边鼓励种植杏树，自1701年蒙地李马市长向路易十四之孙勃艮第公侯赠送白色的努加糖以后，蒙地李马便作为努加糖的产地逐渐为世人所知。

努加糖的种类

其种类有褐色努加糖和白色努加糖两种[③]。褐色努加糖是把砂糖和蜂蜜熬煮成浓稠的焦糖状，然后加入坚果；而白色努加糖则是在起泡的蛋白中搅拌混入加热的果子露，最后加入坚果制作而成。

巧克力努加糖（nougatine）

巧克力努加糖（nougatine）是由液体牛奶糖将切成细长形状的杏仁凝固在一起制作而成。其质地柔软且容易成形，可作为制作组合糕点的基盘部分或材料。（参照P35的泡芙塔）有时也被切碎用于制作冰淇淋。

据说是在1850年左右，由法国纳威尔的路易・焦耳・布吕蒙研制而成的。拿破仑三世的妻子蒙蒂霍之欧亨尼娅（法国皇后）很喜欢这种点心，自此开始闻名。

① 也有说法认为起源于古埃及。

② 关于努加糖（nougat）的语源，一种说法认为吃过这种点心的孩子们由于觉得它非常美味，便把它叫做“伊鲁努加特（让我们堕落之意）”，此种叫法被简略以后，便成为“努加”。另一说法为，在法国，当时的努加糖是用蜂蜜和胡桃制作而成，努加这个词的语源便是古代普罗旺斯语中意为胡桃点心的“nogat”和拉丁语中意为胡桃的“nux”。第二种为普遍性的说法，但是其后可以发现在材料的使用上也存在着变迁，如逐渐用杏仁来替代胡桃，用砂糖替代蜂蜜，并加入麦芽糖等材料。

③ 有时褐色的努加糖也被叫做“努加・德・普罗旺斯”，白色的努加糖也被叫做“努加・蒙特利马尔”（同时也存在不同的标准）。



巧克力努加糖



巧克力

chocolate

巧克力是指将可可豆进行烘焙后，在研碎的可可酱中加入砂糖等熬炼以后使其凝固的食品。

巧克力的起源

巧克力的制作原料可可①起源于中南美洲一带。这一地域自古便出现过繁荣的玛雅文明和阿兹特克文明，可可因其具有解热、强健身体的功效，被作为万能药而受到珍视。当时，在研碎的可可中加入水或香料饮用，人们把它叫做“可可水”。

向欧洲的传播

16世纪，征服阿兹特克以后，西班牙人埃尔南科尔特斯（Hernán Cortés）把可可带回西班牙，献给了当时的国王卡洛斯一世。西班牙采用各种方法煞费苦心将可可变成好喝的饮品，最终，用热水将可可融化后加入砂糖以让其带有甜味这一方法逐渐成为主流。此时已经开始栽培可可，但是其制作方法仍被秘密珍藏。

直到17世纪，由出入西班牙宫廷的意大利商人安东尼奥·卡罗莱蒂将这一制作方法传入意大利。之后，法国路易十三、路易十四分别与西班牙公主阿努·度·奥



糖果盒（bonbonniere）是指装饰精美的小糖果盒或罐。这里指制作巧克力的小箱子。

德丽修和玛利亚 · 特蕾莎成婚后，巧克力也在法国生根，并逐渐向整个欧洲扩展，随后传入英国，18 世纪时又传入美国②。

① 可可树的学名叫做“theobroma”（希腊语，theo 即神，broma 即食物）。由 18 世纪的植物学家林奈命名。巧克力这个词来源于 1570 年由墨西哥开始使用的“巧克拉特”，据说其语源是墨西哥印第安语中意为“苦水”的巧克拉特鲁。

② 巧克力传入日本是在 18 世纪后半叶。有记载说是 1797 年一名长崎妓女从荷兰人手中获得。1878 年，东京的“米津风月堂”首次制作并出售。1918 年，森永糕点企业建立了由处理可可向制作巧克力转变的工厂。之后，到 1926 年，明治糕点也开始致力于制作生产巧克力。



巧克力四色钵

mendiants

指在圆形的薄巧克力上装饰坚果或干果的巧克力。

名字的由来

mendiant 意为讨饭。





密斯卡得干白葡萄酒巧克力

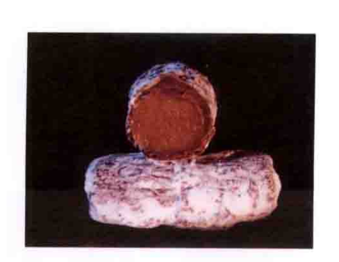
muscadine

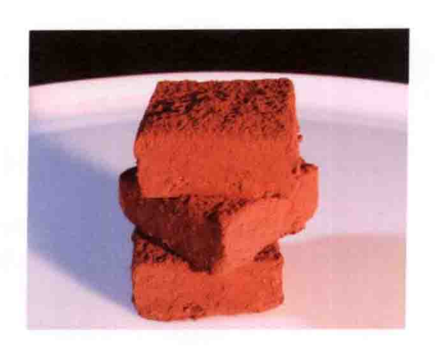
密斯卡得意为密斯卡得葡萄树，该品种的葡萄树可以用来制作辣味的白葡萄酒。

名字的由来

密斯卡得干白葡萄酒巧克力是在巧克力中加入生奶油、吉安杜佳（Gianduja）夹心巧克力、洋酒等混合以后，再用巧克力使其凝固，最后在上面淋上砂糖末制作而成。在这个工序中，会在巧克力上增加褶皱形状（或者用餐叉竖着刻上花纹），由于其形状颇似葡萄树枝①，所以其名称也便来源于这个意为可爱的葡萄树枝的词语。

① 为 musucadet。也有说法认为是因为其形状像肉豆蔻（muscade）





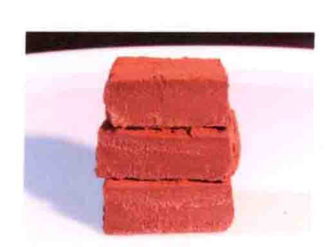
生巧克力

nama choco

成型后不用进行巧克力涂层的巧克力。该款巧克力起源于日本。

由来

这款巧克力是1988年由西尔斯·玛丽亚的私人厨师小林正和研制而成。他的想法基于去掉蹦蹦夹心巧克力的外层巧克力，将会进一步增添中间部分柔软绵滑的口感这一原理。由于较多地使用了生奶油，所以便将其命名为“生巧克力”。这款商品最初发售时被叫做“公园街道的石板格子”，随后便掀起了生巧克力的风潮。如果其生奶油的含量没有达到一定标准以上，则不能被称作生巧克力。





松露巧克力

truffes

将膏状巧克力做成圆球状，粘上巧克力粉，然后在上面撒上可可粉和砂糖粉末制作而成。

名称的由来

由于该款巧克力的形状与世界三大珍馐之一的块菌（truffe）颇为相似，其名称便由此而来。该款巧克力也是蹦蹦夹心巧克力中非常受欢迎的一款。







橙香四溢（巧克力糖渍橘子条）

orangettes

熬煮柑橘皮等（用砂糖熬煮的水果/参照P126的果脯）之后，用巧克力将其凝固制作而成的糕点。

（上）熬煮柑橘皮制作而成的巧克力糖渍橘子条
（下）熬煮柑橘薄片制作而成的巧克力糖渍橘子条



罗氏巧克力

rochers

罗氏（Roche）的原意是一种岩石。是用做成焦糖并竖切而成的杏仁、柑橘皮和巧克力混合制作而成，因此其表面颇似凹凸不平的岩石，其名称也就由此而来。

专栏

与巧克力相关的四大发明

进入19世纪，与巧克力相关的四大发明相继诞生。①1828年，荷兰人万豪敦（Van Houten）开发了能够减少可可黄油中的脂肪成分的技术，从而制作出现在这种易于饮用的“可可”。②1847年，英国的弗莱公司在可可酱中混入砂糖，制成“食用巧克力”，也就是板形巧克力，并开始发售。③1876年，瑞士人达尼埃尔·皮特通过使用奈斯勒公司开发的牛奶粉末，实现了之前一直被视为难题的巧克力（油脂）和牛奶（水分）的结合，并开发出“牛奶巧克力”。④1879年，瑞士人路德鲁夫·林特开发出了“搅拌揉捏之法”，由此，巧克力逐渐成为绵滑易溶于口的佳品。



第7章

冷点心

布丁
焦糖布丁
黄油甜蛋糕
樱桃烤布丁
果子冻
芭芭露
法式奶冻
意式牛奶布丁
昂糯芝士
慕司
各种各样的奶油、调味汁
冰淇淋

布丁

pudding

布丁为正式的叫法。原本是英国水手发明的食物。

布丁的起源

在1588年的英西战争中，英国打败了西班牙的无敌舰队，成为海洋的霸主。当时航海中最大的问题是粮食问题，在船上必须充分有效地利用手头的粮食，即使是小肉片和面包屑也不能随意地扔掉。但是怎样烹调，才能做到不浪费呢？水手们有时会将剩下的食材全部跟鸡蛋打在一起干蒸，就做出像什锦（混杂）蒸鸡蛋羹一样的东西。这就是“布丁”的起源。也就是说，布丁原本是用面包、肉和水果等各种各样的食材搅和在一起干蒸做出的食物[①]，是从英国水手们的生活智慧中诞生的[②]。后来衍变成在陆地上也做的食物。最初从拼凑剩下的肥肉、水果、坚果和面包屑等开始，接着衍变成只加面包和米来制作。不久变成不加配料，只将鸡蛋液凝固。后来渐渐变成日本人也很熟悉的乳蛋糕布丁。乳蛋糕布丁就是这样不断地减少食材的种类而产生的点心。



传入日本

布丁传到日本是在江户时代后期—明治初期。能确认的最早的文献是《西洋料理通》（1872年）。布丁传到日本人的耳朵里时，听起来像“坡丁”、“普丁”，后来不久就被叫做“布丁”了。早在1903年，家用食谱《西餐的学习》上就记载了布丁的做法，但实际上在1964年豪斯的《布林希克斯》发售以后，布丁才普及到一般家庭。

① 在英国，布丁这个词比在日本有着更广泛的含义。菜肴中布丁叫“咸布丁”（咸味的布丁）、甜味的布丁都叫“甜布丁”。后者更分为❶烤布丁（磅蛋糕、馅饼等）❷蒸布丁（圣诞布丁等）❸冷不丁（冰布丁等）3类。
② 也有有力的异说（参照P149的专栏）。



焦糖布丁

crème brûlée

焦糖布丁原来写作 Crème brûlée，brûlée 是烧焦的意思，直译的话就是“烧焦的奶油”。



焦糖布丁的起源

在富含蛋黄和鲜奶油的糕坯表面，撒上粗糖（casonade，一种有独特风味的砂糖）或粒状砂糖，用烙铁或喷烧器做出带烧焦痕迹的点心。关于焦糖布丁的起源有很多说法。

1. 西班牙起源说。据说西班牙东北部的加泰罗尼亚的普通家庭，在17世纪前做的“克雷马 · 卡塔拉那”（Crema catalane）是焦糖布丁的起源。

2. 英国起源说。在英国剑桥的托里尼特卡雷吉，17世纪时人们制作的“焦色奶油”（burnt cream）是其起源。

3. 法国起源说。仿照一种叫做“波 · 多 · 库雷姆”（pot de crème）的法国家庭点心，将奶油放入罐中搅拌，再盛放于盘中端给客人的甜点。这就是它的起源。



专栏

成为布丁原型的菜肴

关于布丁的起源，除了P147说到的英国水手说之外，还有其他的传说。

根据这个传说，布丁原本是用带血的猪肉和内脏做成的“灌肠”，可以说是现在腊肠的原型食品，将其煮制之后做成（现在叫做黑布丁）。据说早在4世纪时的罗马就有了，当时叫做bottellus。后来变成法语的boudin，渐渐又变为英语的pudding。到15世纪，出现了除肉以外还添加谷物、牛奶和鸡蛋等的香肠（白布丁）。而16世纪出现烤箱后，于是在贵族中诞生了用布将肉或鱼包起来烤的烹饪方法（烤布丁）。到了17世纪，渐渐用布（布丁布）代替猪肠。这样既免去了灌肠的步骤，而且布丁一下子扩展为普通的家庭料理。不管什么面包粉、谷类还是牛油等等，都加进去，用香料调味，再用布包上放进开水里煮（煮布丁）。就在这个时候，圣诞布丁的原型也诞生了。到了19世纪，有了布丁专用的容器，烹调方法也从“煮”转变成“蒸”（蒸布丁）。



黄油甜蛋糕 *far breton*

樱桃烤布丁 *clafoutis*

在鸡蛋液中加入小麦粉、砂糖、牛奶、鲜奶油等搅拌，再倒入摆放了干梅子的盘子中，烤出来的就是布列塔尼的地方传统点心。

由来

黄油甜蛋糕写作 Far breton，法语中 far（小麦）是语源，指用牛奶煮小麦粉或荞麦粉做成的粥。Far breton，直译的话，意思是布列塔尼的粥。布列塔尼土地贫瘠，很难种植小麦，以荞麦粉为主食（参照 P95）。在荞麦粉的粥里，加入梅子和葡萄等干果作为配菜，据说是这个点心的起源。如今的黄油甜蛋糕，用小麦粉代替荞麦粉，加入干梅子等来制作。根据地方不同，也有加入苹果和葡萄干来制做的。



在奶汁烤菜盘里摆放好黑樱桃，倒入鸡蛋液烤制的点心[1]。烤好后，撒上糖粉再享用。

由来

这是发祥于法国利穆赞地方的传统家庭点心。樱桃烤布丁（clafoutis）来自古法语中的“钉子”（claufir）[2]，据说是樱桃的种子。其他有加入洋梨和桃的，也叫做樱桃烤布丁（clafoutis），严格来说只有加入科雷塞县[3]产的樱桃的才叫樱桃烤布丁。其他的叫芙纽多（flaugnarde 或 flognarde）。芙纽多来自古法语“fleugne”（柔软的，松软的），它成为樱桃烤布丁的原型。

① 也有很多铺上馅饼皮的。虽然有很多的烹饪方法，但笼统来说，法布鲁顿面粉的含量多，口感更接近于绉纱面料，克拉夫提相对更接近布丁的质感。

② 也有来源于当地的词语“clafir”（塞满的意思）的说法。

③ 科雷塞县（correze）是法国利穆赞地区的一个县。





jelly/gelee

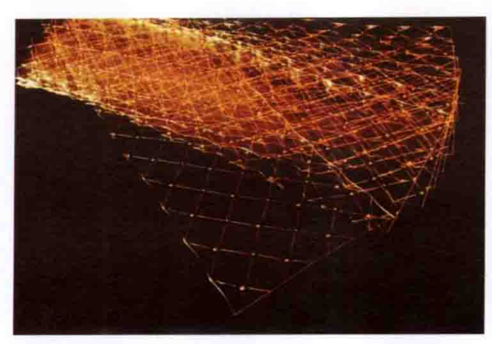
用动物胶等凝固果汁或红酒、咖啡等制成的点心。多加入水果。

由来

将煮好的鱼放入冰箱冷冻一晚，鱼汤凝固成鱼冻，这是从鱼骨里渗透出的动物胶。像这样，动物胶是从动物、鱼等人们身边容易得到的东西中提炼出来的，从古代开始就在做菜和点心当中使用了。

动物胶被广泛应用在点心中，是18世纪的时候，安东尼·克莱姆（参照P65）在多种点心中使用动物胶开始的。从前，冷藏设备还不完善[1]，据说要使用相当于现在2~3倍的明胶来凝固。

① 还有一种说法是古时候的人和现在不同，那时人们更喜欢坚硬的口感。



动物胶板

专栏

主要的凝固剂

制作点心使用的凝固剂（胶凝剂）主要有4种。根据追求的口感和凝固材料的不同区分使用。

动物胶 gelatin

动物胶，是动物的骨及软骨等的结缔组织的主要成分：骨胶原，经过热变性变成可溶化的物质。来源于拉丁语意为结冻、凝固的gelare一词，法语的果冻（gelee）也来源于此。弹力、黏力都很强。如果和菠萝、番木瓜、猕猴桃等含有蛋白质分解酶的水果放在一起就不会凝固。

果胶 pectin

果胶是植物细胞壁的构成成分，起着连接细胞的黏结剂作用的天然多糖类。虽然含量有所不同，但所有的水果和蔬菜中都含有果胶，它是有胶凝作用的成分。1825年，法国人J.Braconnot从希腊语的“pektos”（硬）受到启发，取名pectin（果胶）。它有很强的弹力，抗酸性也很强。

琼脂

从石花菜、发菜中提炼出的凝固剂。琼脂是在日本发明的食品。将石花菜等海藻类煮化，将产生的凝胶状的东西冷冻凝固的食品叫凉粉，这是奈良时代遣唐使从中国带回来的。1685年，经营客栈的美浓屋太郎左卫门将吃剩的凉粉扔到屋外，凉粉冻结后自然晾干。将这个干凉粉煮后再放一段时间，就变成了没有凉粉臭味的白色食物。但它没有弹力和黏力，易碎。抗酸性不强。

卡拉胶 carrageenan

卡拉胶是以杉海苔、粒状角叉藻为原料制作的凝固剂。因1844年第一次从爱尔兰产的红藻和哈慈诺玛他（一种海藻，carraigin）中提取出来而得名。它弹力适中，特点是凝胶化速度快。

芭芭露

bavarois

混合了牛奶、鸡蛋和砂糖后，再加入起泡的鲜奶油，用动物胶冷冻的点心。它经常作为蛋糕的点缀。



由来

关于芭芭露的由来有两个传说。

1. 16 世纪，德国的巴伐利亚（即拜仁地区）的一种叫巴巴洛瓦茨的饮料是芭芭露的起源。巴巴洛瓦茨是一种在牛奶中加入蛋黄、砂糖、红茶、朗姆酒等调和而成的热饮，18 世纪时传到巴黎，受到了很好的评价。安东尼 · 克莱姆将其改良，加入了鲜奶油，用动物胶凝固，为现代芭芭露的诞生做了准备。

2. 芭芭露是在拜仁的一个贵族家做菜的法国大厨给蛋糕取的名字。这种蛋糕以前叫做奶酪 · 芭芭露。并不是因为使用奶酪做食材，而是糕坯凝固的状态很像奶酪而得名。安东尼 · 克莱姆在他的著作《甜点概论》中这样称呼这个点心。

专栏

牛奶、黄油、奶油

刚挤出的牛奶含有脂肪成分。将牛奶放置几小时后，牛奶脂肪就会上浮到表面。这就是奶油。这些牛奶脂肪是小粒地聚在一起，各自有蛋白质的膜包在里面。但是加以搅拌和摇晃，蛋白质膜破裂，脂肪就结合在一起变成块，这就是黄油。

如今，人们将牛奶中包含的脂肪粒子细化，变得更加好喝，并加以灭菌，就成了“牛奶”。另外，将牛奶放在离心分离机中，将比其他成分比重轻的轻乳脂肪聚在一起，并加以浓缩，就制成了“鲜奶油”。再将鲜奶油用一种叫做“锵”的奶油搅拌器强烈震动，制作成黄油。

在公元前 8000 年的美索不达米亚,人类就开始利用动物的乳汁。并且，早在公元前 6500 年，中东地区已经将牛家畜化，公元前 4000 年，埃及壁画上就描绘了挤牛奶的情景。传说埃及王后克里奥佩特拉就是通过洗牛奶浴来保养美丽的肌肤。黄油的历史也很悠久，据说早在公元前 3500 年，美索不达米亚的石板上就刻有人们用牛奶制作黄油的情景。牛奶文化在公元前 1600 年左右传到印度，在 6 世纪与佛教一起传到日本（关于奶酪的历史参照 P47）。



法式奶冻

blanc manger

在牛奶、鲜奶油中加入动物胶，再用杏仁增添风味的冷点心[1]。

由来

Blanc 即白色、manger 即食物。法式奶冻的制作据说来源于阿拉伯，是将杏仁粉和砂糖混合的点心[2]。公元8世纪传到欧洲，18世纪后半期由安东尼・克莱姆传遍整个欧洲。安东尼・克莱姆在他的著作《甜点论》中写道，法式奶冻“口感极好，均是洁白如玉之上品”。

① 类似法国版的杏仁豆腐，杏仁豆腐是用琼脂凝固，不加入鲜奶油。

② 也有发祥于法国蒙彼利埃的说法。当地是兰德克地区的中心城市，11世纪开始，作为通往地中海和中东地区的港口，成为发达的都市。





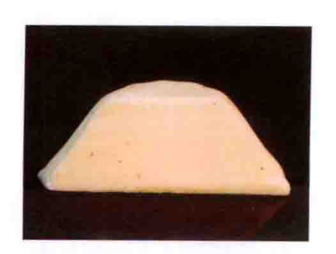
意式牛奶布丁

pannacotta

加热鲜奶油，将动物胶熔化，倒在模子中冷冻凝固制成的点心。

由来

Panna 即鲜奶油、cotta 即煮。在奶酪盛行的北意大利，原型为皮埃蒙德的家庭点心。据说最开始是匈牙利的一个芭蕾舞演员为恋人制作的点心。在提拉米苏热潮之后，日本从1994年开始流行这种点心。





昂糯芝士

cremet d'anjou

在新鲜奶酪中，加入起泡的鲜牛奶和蛋白酥皮，去除水分的点心。

由来

Cremet 即奶油，d'anjou 即（法国）安茹地方的。1900 年左右，奶农在使用哈巴托（制作黄油的机器，即搅拌机）搅拌奶油的过程中，将黏在机器螺旋桨及其周围的奶油搜罗到一起，蘸着调味汁吃，这是这种点心最初的发源。现在一般使用一种叫做弗罗马奇布兰的奶酪，以前只用鲜奶油和蛋白来制作。1920~1930 年，少女们将昆糯芝士放入篮子中，在街市上叫卖。





慕司

mousse

将鲜奶油和蛋清打泡，送进空气，细细的泡泡营造出松软口感的点心。

由来

Mousse 即泡。活跃在 1800 年左右的安东尼 · 克莱姆写的甜点入门书里，已经有一些关于奶油冻的记述。他给王侯贵族为代表的富裕阶层制作料理，为了让已经吃饱的人们还有胃口，便使用了口感清爽、对胃的负担很小的奶油冻[①]。

① 奶油冻和巴伐利亚 · 胶冻有什么不同？实在要比较的话，巴伐利亚比奶油冻略硬，奶油冻加入了打泡后的蛋清，比巴伐利亚更轻更松软。但是，有很多菜谱很难明确区分。



各种各样的

奶油、调味汁

crème

牛油忌廉蛋糕

crème au beurre

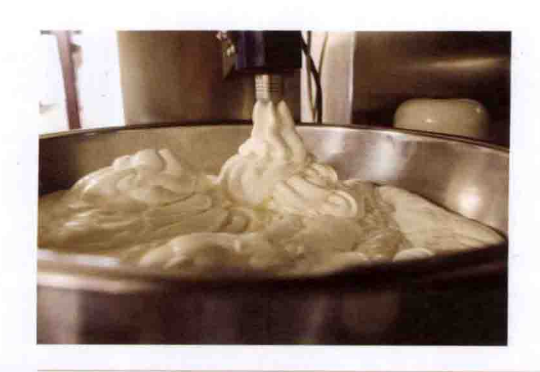
它是在黄油里加入砂糖和糖浆等打泡制成的，也有加鸡蛋的。据说是 1865 年法国糕点师奇艾（Quillet）想出的点心，也有传说是由约翰万秘鲁亲王的厨师长鲁蒙德发明的。



脱脂奶油

crème chantilly

将鲜奶油打泡，加入砂糖的点心。1671年，香缇城主孔德亲王招待法国国王路易十四，举办了长达 3 天的盛大宴会。做料理的任务被委托给大厨弗朗索瓦 · 巴特鲁。当时由于鸡蛋腐坏，不能制作牛奶蛋糊，他只好施展苦肉计，在鲜牛奶中加入砂糖打泡，于是脱脂奶油就诞生了[①]。



杏仁酪

crème d'amande

将杏仁粉和差不多相同分量的黄油、砂糖、鸡蛋混合在一起制作。虽然名字里有奶油，但只是将蛋糕中的小麦粉换成杏仁粉，其他食材采用相同的比例搭配，烤出来就是蛋糕坯的外观。据说是在 1506 年工匠皮特比埃做出来的（参照 P55）。

法式克林姆酱

crème pâtissière

creme patissiere 直译就是糕点屋的奶油的意思。在煮沸的牛奶中加入蛋黄、砂糖、小麦粉（或玉米粉），混合搅拌制成。据说是诞生于 17 世纪时[②]。

英式克林姆酱

crème anglaise

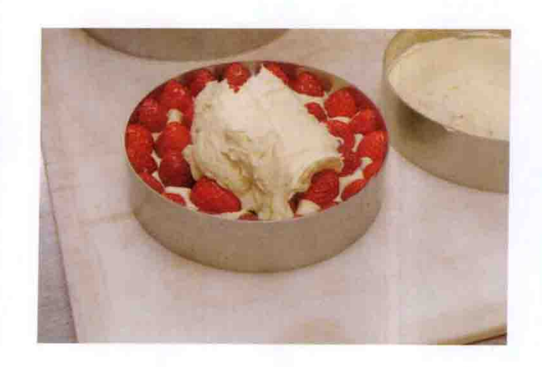
anglaise 是法语，英国风味的意思。1828 年，宫廷厨师发明的克林姆 · 弗朗西茨[3]是它的起源。埃斯科菲耶在英国逗留期间，将淀粉去除，制作出又轻流动性又高的调味汁。



慕斯琳

crème mousseline

法式克林姆酱加上黄油。mousseline 这个词，来源于莫斯林布（特点是顺滑），用在精致的奶油和调味汁的名字里。



圣多诺黑奶油馅

crème saint-honoré

法式克林姆酱加上意大利酥皮。制作一种叫圣宝莱（参照 P66）点心时使用的奶油。在这种奶油的上部染上焦糖色的糕点还有一款希布斯托（Chiboust）。据说是 1840 年，在巴黎的圣托诺列大道上开点心店的西布斯托发明的。也有人说是他的弟子奥古斯特 · 朱利安想出来的。



克林姆 · 莱杰

crème légères

法式克林姆酱加上鲜奶油。莱杰，是轻的意思，在浓厚的法式克林姆酱里加入鲜奶油，营造出轻盈的口感，因此得名。这种奶油，也有叫做克林姆 · 戴普罗马特的。戴普罗马特是外交官的意思。1856 年，外交官玛鲁歇刘斯的厨子蒙米蕾路，发明了夏多布里昂[4]风味的布丁，被叫做外交官风味布丁，受到好评，之后就成了克林姆 · 戴普罗马特了。



乳酪杏仁面饼

crème frangipane

法式克林姆酱加上杏仁酪。1533 年，意大利的凯瑟琳 · 德 · 梅迪西斯嫁给法国王子(后来的亨利二世)，曾钦慕她的罗马贵族弗朗基帕努伯爵[5]，赠送了这个奶油的菜谱给她[6]。



甘那许（巧克力奶油）

ganache

在温热的鲜奶油中加入巧克力搅拌制成。关于甘那许的由来有 3 种说法。

1. ganache 是法语“笨蛋”的意思。有一个学徒把鲜奶油洒在了巧克力当中，老板看到后大发雷霆，大骂“ganache！”(这个笨蛋！)，但是，这样吃起来却很美味，因此成为了这种奶油的名称。

2. 来源于法国西南部的方言，意思是“在泥泞中艰难前行”的加纳夏（ganacher）一词，因为这种奶油的外观很像泥泞的泥土而得名。

3. 在 1850 年左右，由巴黎点心屋中的西洛丹发明的。



① 还有一种说法，1533 年，凯瑟琳 · 德 · 梅迪西斯出嫁时，同行的点心师已经搅拌出这种奶油。

② 1655 年发行的《法国点心师》的菜谱中，没有加入砂糖。后来在做菜用的奶油中加入砂糖，被用来制作成点心。

③ 当时克雷姆 · 帕提西艾鲁是加小麦粉的，而克雷姆 · 弗朗西茨是加淀粉，以此来区别。

④ 夏多布里昂，既是政治家又是美食家的法国贵族夏多布里昂子爵。曾一度作为英国大使赴任伦敦。

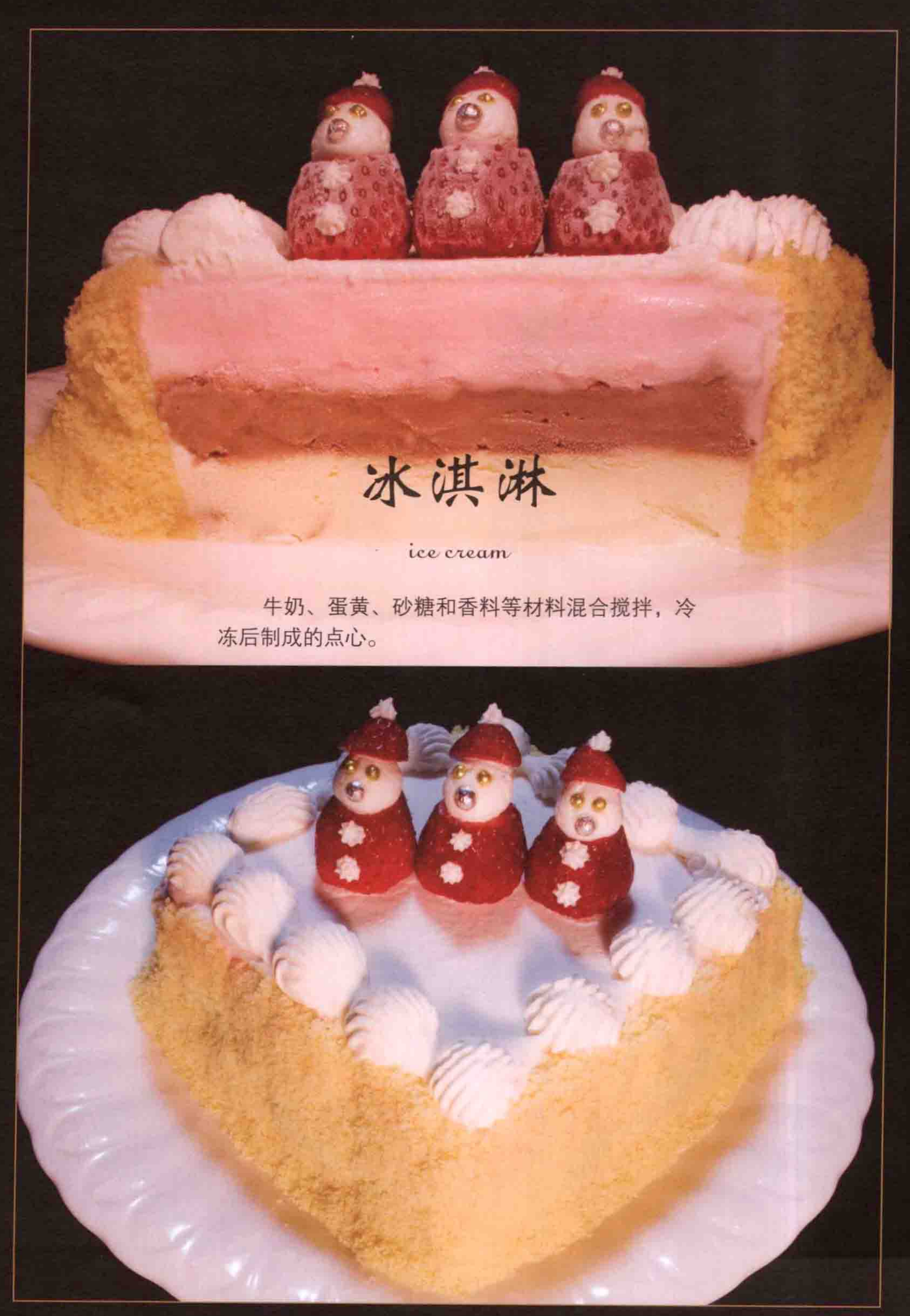
⑤ 据说，伯爵是从苦杏仁中提炼出手套用的香水的著名人物。这道杏仁风味的奶油即取自他的名字帕提西艾。

⑥ 也有一种说法是，陪伴梅迪亚斯出嫁的伯爵，想给她做最爱吃的玉米粥（熬玉米粉制作的粥），但是没能找到材料，使用这个点心替代玉米粥了。

专栏

朱利安兄弟

朱利安兄弟是指奥特鲁 · 朱利安、奥古斯特 · 朱利安和纳西斯 · 朱利安三兄弟。朱利安兄弟是 19 世纪非常有名的西洋甜点师，3 人都是满脸络腮胡。1843 年，在巴黎开了“诺 · 布鲁斯”甜点屋，他们做的萨瓦兰松饼非常有名。



冰淇淋

ice cream

牛奶、蛋黄、砂糖和香料等材料混合搅拌，冷冻后制成的点心。

冰淇淋蛋糕

冰点心的起源

关于“冰点心”的起源，有各种各样的说法。亚历山大大帝(公元前356–323年)从山里运出冰雪，制出冷饮赐给战场上的士兵，以振奋士气。还有，罗马的皇帝尼罗（公元37–68年）从阿尔卑斯山运出冰雪，用玫瑰、紫罗兰的花水和蜂蜜等制成有香味的冰点心“多尔奇维塔”，据说这是他最喜欢的饮料等等，不胜枚举。而与现在的冰点心有直接联系的是11世纪阿拉伯世界的一种叫“夏鲁巴托”的饮料。这种带有玫瑰和麝香香味的砂糖水，是用山上的冰雪冷冻制成的饮料。十字军远征时，将夏鲁巴托从阿拉伯传到了意大利的西西里岛。在西西里岛，人们花费心思发明了各种各样的做法，名字也因此变成了“所鲁贝托”，这便是现在的果子露冰淇淋的原型。

冰点心的推广

16世纪，发生了对冰点心有很大影响的两个事件。

1. 冷冻技术的发明。人们发现在水中放入硝石后，因为溶解吸热的作用，水温会下降[①]，就可以人工制作果子露冰淇淋了。

2. 1533年，随着凯瑟琳·德·梅迪西斯和欧鲁列安亲王（后来的亨利二世）的婚礼，所鲁贝托和意大利的料理、点心等一起传到法国，并以此为契机传遍了欧洲大地[②]。从意大利传来的所鲁贝托，在法国与鲜奶油和巴伐利亚奶油相结合，成为冰淇淋。出身于西西里岛的弗朗索瓦·普罗科普（参照P181），在1720年，将搅拌起泡的奶油冻结，制作成古拉斯·阿·拉·香缇，就是现在冰淇淋的原型。

冰淇淋的产业化

冰淇淋的产业化是在美国[③]实现的。1851年，美国巴尔的摩的牛奶铺雅各布·福塞罗，决定将多余的奶油用来生产冰淇淋。将牛奶工场改造成冰淇淋工场，开始了生产。另外，在实行禁酒法的时代（1920–1933年），许多造酒厂家加入到冰淇淋产业中，使冰淇淋成为一大产业。

日本的冰淇淋

日本人最早吃上冰淇淋，据说是在1860年，为了交换日美修好通商条约批准书而赴美的德川幕府一行人。而在1869年5月9日[④]，町田房藏在横滨的马车道大街，创办了“爱艺斯库林”，开始了日本最初的冰淇淋制造和贩卖。1900年资生堂也开始冰淇淋的贩卖。日本开始冰淇淋的工业生产是在1920年。

① 是在16世纪初期，由帕多瓦大学的教授马克·安托尼斯·及马拉发现的。在16世纪中叶，贝尔纳多·伯塔林提发现将硝石放入水中，能将温度下降到−20℃。

② 传到英国是在1624年，凯瑟琳的孙女安利塔·玛利亚公主嫁给英国国王查尔斯一世的时候。

③ 据说是在美国18世纪的末期，由英国移民传来的。

④ 日本冰淇淋协会将1965年5月9日这一天定为“冰淇淋日”。

专栏

冰点心的分类

看看介绍冰点心的书，有各种各样的名字穿插其中，很难明白其中的区别。因为各国的规格不同，样式众多，很难分类。如果以牛奶脂肪的含量为基准的话，大概可以分为以下几类。

花岗岩(granite)

在加了果汁果肉的糖浆中加入粒状冰，之后再刨细，最后冻成粒状的冰点心。比果子露冰淇淋清淡。

冰糕（sorbet）

将果汁果酱冷冻制成。

果子露冰淇淋（sherbet）

在冰糕所鲁贝（sorbet）中加入牛奶、蛋清、动物胶制成。比冰淇淋含有更多的甜味料。牛奶脂肪含量1% ~2%。

意大利式冰淇淋（gelati或gelato）

使用果汁、果肉、牛奶、砂糖制成。牛奶脂肪含量 4% ~8%。

冰淇淋(icecream)

在日本乳固体成分占 15% 以上，牛奶脂肪成分占 8% 以上。在美国，乳固体成分占 20% 以上，牛奶脂肪成分占 10% 以上。

奶造雪糕(glace)

大多数时候，跟冰淇淋差不多是同一个意思。

冻糕(parfait)

冻糕写作 parfait，直译为“完全”的意思。含有很多鲜奶油的冰淇淋。

第8章

面包与其他

面包的历史
羊角面包
丹麦酥皮甜饼
布里欧修
圣特罗佩塔
法式焦糖奶油酥
波斯特库
波罗奈斯
杏仁小可颂羊角面包
法式三明治吐司
乳蛋饼
咖啡的历史
红茶的历史



面包的历史

pain

面包的出现极大地改变了西方人的饮食生活。



面包的诞生

据说面包出现于约公元前6000年，在美索不达米亚平原中心的一个叫巴比伦尼亚的地方。这个地区在公元前7000年左右开始栽培小麦，主食就是小麦粥。有一天，人们在煮小麦粥的时候不小心溅到了滚热的石头上，被烤成了薄饼，这就是面包的起源。

发酵面包的诞生

公元前4000年左右，面包（无发酵）从巴比伦尼亚传到埃及，具有划时代意义的面包便从此产生了。某天，一个放置了几天、尚未加热烤制的面包，在天然酵母的作用下噗噗地冒泡，膨胀了起来。将其一烤，就烤制成了松软的面包。发酵面包就是这样被发明出来的。据说在公元前3000年前左右就开始把古老的原料混合在一起，制作成发酵面包了。还有，人们会把面包烤制前的糊状液体直接喝下去，这

就是最原始的啤酒。古代埃及的主食有面包、啤酒，还有因具备消除疲劳的功效而被广泛种植的洋葱。

烤制技术的进步

面包的烤制技术也在不断地进步。刚开始直接放在火上，或者在石头上烤，后来发展为用锅烤制。大约在公元前 2000 年开始把面包贴在锅内侧烤制，这也就是现代圆筒形泥炉的原型。印度、中近东地区具有代表性的面包“馕”、“印度薄煎饼”，现在也沿用同样的方法烤制。

面包店的出现

发酵面包传到了与埃及有贸易往来的希腊，有一个叫作马格罗斯的面包师开始在店里制作贩卖。在公元前 500 年左右，罗马军队把从希腊虏获的面包师带回国，公元前 100 年左右，在罗马就有 250 家面包店，面包烤制技术在整个欧洲传播开来。

酵母的培养和发酵原理的阐明

在 15 世纪的欧洲，面包已十分普及，但人们对于面包膨胀的原因还是不太了解。明确知道酵母的存在是在 1683 年的时候。荷兰人列文虎克发明显微镜后，看到了用肉眼看不见的酵母。酵母分离培养也获得了成功，人们开始着手研究酵母。这对面包的制作产生了深远的影响。到 18 世纪，发现了酒精酵母，由于它更适宜面包制作，从而取代了以前一直使用的啤酒酵母。1857 年，由法国的生物化学家巴斯德发现了发酵的原理，即酵母将糖分解成乙醇和碳酸气，就此解开了“面包为什么会膨胀”的谜题。

酵母菌的诞生

酵母菌，就是在自然界存在的形形色色的细菌中，把最适合制作面包的细菌从



天然酵母做成的山形食用面包

果实或谷物里分离出来，进行培养形成的人工酵母。1825 年，德国试制成功了生酵母菌。1880 年代，欧洲各国把酵母菌企业化列为目标。在第二次世界大战期间，美国在集中研制军事面包的时候发明了干酵母，使生面团的发酵力增强，十分适合批量制作面包，因此成为以后面包制作的主力。

回归天然酵母

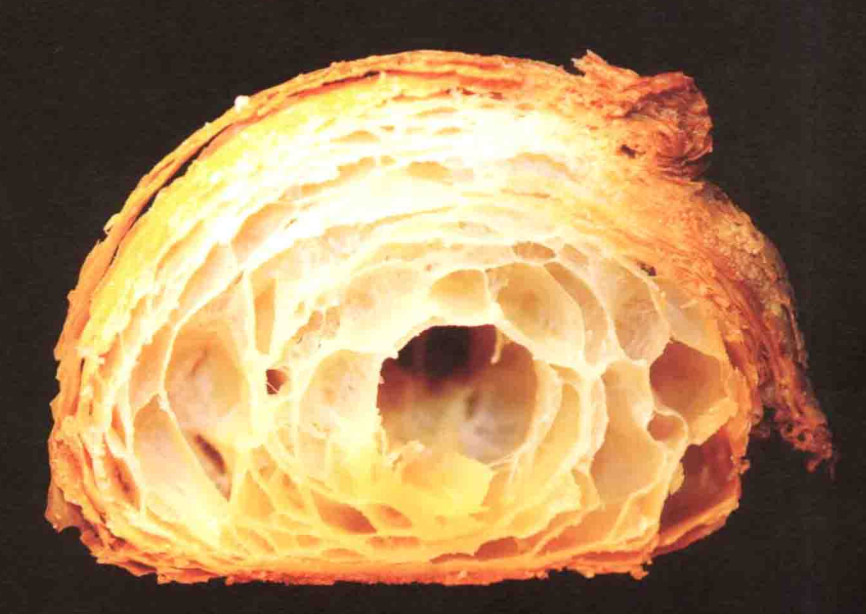
用天然酵母制做的面包香味浓郁，最近，这种美味被重新认识，并且成为一种流行，象征着温馨安静。天然酵母是以谷物、野菜、水果为原料自然发酵而成的酵母。因为天然酵母是和乳酸菌即醋酸菌等菌类一起繁殖，所以能给发酵力及味道带来不同的变化。而且，根据原料种类及环境的变化会有不同的口味。其中从葡萄中提取的法国葡萄酵母，黑麦做成的德国酸味酵母，以及用米饭和少量的大米曲子混合做成的日本清酒酵母非常有名。天然酵母面包就是通过增加这种自然界的酵母含量来提高面包的膨胀程度的。

从面包到甜点

面包也会充当其他甜点的面团。在面包的原料小麦粉和水里分别加入牛奶、黄油、奶酪等乳制品以及鸡蛋或者砂糖等，就形成了像布里欧修（brioche）那样丰富的面饼。布里欧修（brioche）现在仍是介于面包和甜点之间的一种面饼。 为了使面包能够长期保存，将其烤制两次，从而产生了饼干，之后又出现了海绵蛋糕（参照 P11）等等。



天然酵母发酵的各种面包



羊角面包

croissant

将酥皮饼状的发酵面团烤制成月牙形的面包，就是羊角面包。



为什么将羊角面包烧制成了新月形？

羊角面包写作 Croissant，本来的意思是月牙儿。关于为什么烤制成月牙儿形[①]，有以下 2 种说法。

1. 1683 年，奥特曼土耳其军队包围了奥地利的维也纳。第二天早晨，维也纳的面包师们很早就开始在地下室里准备面包。这时，他们听到了土耳其军队挖地道的声音。面包师们赶紧将这个消息通知维也纳军队，于是维也纳不仅没有被攻陷，还取得了胜利，击退了敌军。为了纪念此事，面包师们将面包做成了土耳其军队的徽章形状——新月形，以取“打败土耳其军队”之意[②]。

2. 来自于三大文明之一的古代文明发祥地底格里斯——幼发拉底地区，因为此地区的地形是月牙儿状。

实际上，在奥地利本来就有叫做“kipfer”的月牙形面包，kipfer 就是指牛或者山羊的角。后来玛丽 · 安托瓦内特（Marie Antoinette）嫁给法国国王路易十六的时候，她带到法国的面包师将这款面包介绍给法国人，然后渐渐地演化成了现在的这款牛角面包。这才是它真正的发展过程。

最初的羊角面包，就是将面包的面团压薄拉长做成的。于 1929 年左右，巴黎的面包店开始将中间夹上黄油，做成酥皮饼的样子。

① 在法国，羊角面包内如果用的是百分之百的黄油，就做成菱形，如果使用人造黄油等其他油脂的话，就做成月牙形，这已成为一种惯例。但是，在日本，就算用百分之百成分的黄油，基于这个名字的原因，大多也会做成月牙形的。

② 也有一种说法认为它是发祥于匈牙利的布达佩斯。





丹麦酥皮甜饼

danish pastry

一款用面包做面团的甜点，面团中加入了很多砂糖、油脂、鸡蛋，与酥皮面饼很相似。



丹麦酥皮甜饼的发祥地

丹麦酥皮甜饼写作 danish pastry，意为丹麦的面包。在法国这款甜点叫做“丹麦风糕点”，在德国叫做“丹麦的面包”，以此可见这款甜点的名字跟丹麦有密切的关系。但是，有意思的是，这款甜点在丹麦却叫做“维也纳面包”，这又是为什么呢？

事实上，丹麦酥皮甜饼本来是发源于奥地利的维也纳，当传到丹麦后[①]，丹麦作为一个奶酪畜牧业大国，有着得天独厚的资源，对原来的面包作了改进，加入了很多黄油和鸡蛋。后来经由德国，闻名世界。

传入日本

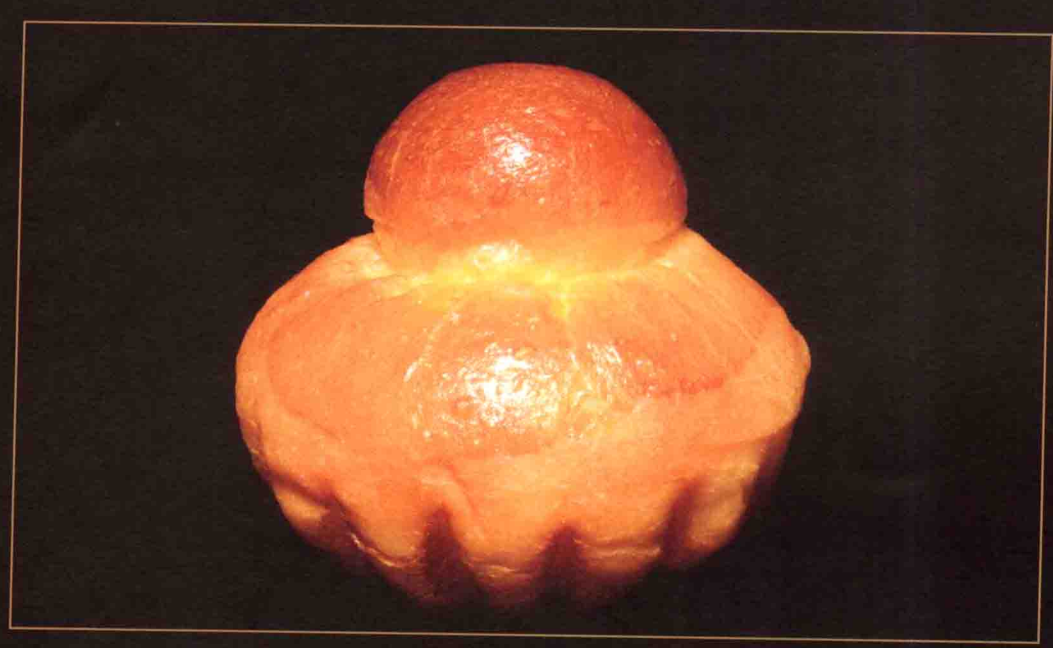
安德鲁森蛋糕店[②]是第一家在日本出售丹麦酥皮甜饼的商店。1959 年，安德鲁森的创立者高木俊介去欧洲旅行，在丹麦哥本哈根的一家酒店里吃到了酥皮甜饼，并深深地喜欢上这款糕点。回到日本后就着手制作。后来安德鲁森蛋糕店就一直将“丹麦风”作为一个主题，无论是面包的种类，还是蛋糕店里的咖啡品牌，都有很多跟荷兰密切相关。

① 另外还有两种说法，第一种认为这是维也纳的一位甜点师于 19 世纪后期在维也纳制作的。第二种认为酥皮甜饼起源于丹麦一款家庭甜点。

② 安德鲁森有限公司是一家面包公司，总部设在日本广岛县广岛市中区。因为它首度采用了自助购买方式，并且是第一家销售丹麦酥皮甜饼的商店，人气很高。







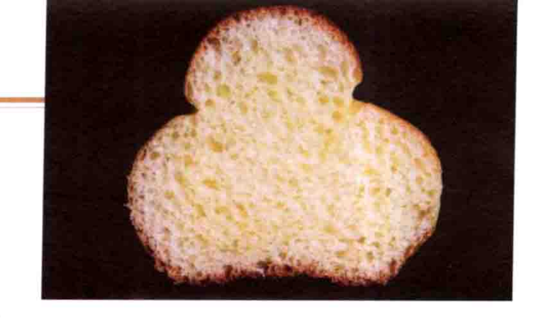
布里欧修·阿·泰特

布里欧修 *brioche*



圣特罗佩塔 *tarte tropézienne*

布里欧修的面团中加入了大量的黄油和鸡蛋，香气浓郁，口感松软，让人有入口即化之感。



由来

布里欧修发源于维也纳，于 17 世纪后半期的时候传到法国，并得到改进，成为现在的样子。因为使用了足量的黄油，所以现在一般将其归类于蛋糕，而且法国人经常用布里欧修来充当水果馅饼的面饼。玛丽 · 安托瓦内特（Marie Antoinette）说过很有名的一句话，“没有面包，他们可以吃蛋糕”，这里的蛋糕就是指布里欧修。布里欧修这个名字在公元 1400 年的时候就出现了。

关于它的由来有 3 种说法。

1. 过去制作糕点的时候不使用黄油，而是使用布里（奶酪的一种），欧修是波斯产的一种无花果，因为外观上有些相似，就将两者放在一起命名了。

2. 布列塔尼半岛圣布里厄的人们被称为“布里欧修”，这款甜点据说是那里的甜点师制作的，所以叫做布里欧修。

3. 面团发酵之后，为了将里面的气体赶出去，需要重新揉面团，在日耳曼语里“brier 即挤出、挤碎 ““hocher 即摇晃”，两者组合在一起就构成了 brioche 的语源。

布里欧修 · 阿 · 泰特

这是一款做成雪人状的布里欧修，在日本很有知名度。阿 · 泰特是脑袋的意思。除此以外，还有烤制成圆筒形的“慕斯丽奴”，烤制成果仁蛋糕状的“纳泰露”，以及烤制成王冠形的“可隆奴”。

法国南部圣特罗佩地区的一款点心。把又大又圆[①]的布里欧修的面饼横向切成两半，中间夹上奶油即可。

由来

1950 年，波兰的面包师米卡 · 亚历山大在圣特罗佩开了一家蛋糕店。这家店里不仅卖羊角面包和比萨，还出售其祖母教他做的馅饼点心，即塔。这款塔非常受欢迎。1955 年的时候有人在美丽的海滨度假胜地拉马度埃尔拍电影，而米卡 · 亚历山大负责为演员及工作人员提供点心等饮食。其中一位女演员非常喜欢这款塔，就跟他提议说：“给这款点心取名字叫圣特罗佩塔吧”。以此为契机，这款点心就开始被这样称呼了。这位女演员，就是当时的性感明星碧姬 · 芭铎 (Brigitte Bardot)。



① 是指直径超过 30cm 以上的大型点心。

法式焦糖奶油酥

kouign-aman

用发酵面饼包住布列塔尼半岛特产的加盐奶油做成的咸咸甜甜的点心。

由来

法式焦糖奶油酥写作 Kouign-aman，这是发祥于布列塔尼半岛杜瓦讷内的一款点心。布列塔尼的语言里，Kouign 是点心、aman 是黄油的意思。1865 年的一天，一家蛋糕店的老板娘将一块奶油忘在了面包上，发现的时候面饼已经浸满了奶油。但是扔了又觉得可惜，所以就烤制了一下，没想到出炉的点心特别美味。这也成了第一款作为商品的法式焦糖奶油酥。据说在这个地方，很久以前奶油是富裕的象征，当男子向女子求婚的时候，就会向女子赠送这款点心。商店里有各式各样的法式焦糖奶油酥，有面包状的，也有酥皮饼模样的。在西式甜点屋里，一般都会在面饼上撒上砂糖，然后将面饼的四个角朝内侧折起，使整体呈圆形，放到炉中烤制到砂糖变成奶糖的状态。原本都是做得很大的圆形点心，到现在，不仅有大个儿的点心，还有比较小的点心，小个儿的点心叫奎奈特（kouignette）。



{再生点心}

这里介绍一组点心，俗称“再生点心”。过去是甜点屋或者面包房用卖剩下的布里欧修或者羊角面包做成的，现在有很多地方会特意来制作这款点心。



波罗奈斯

polonaise

波罗奈斯是用布里欧修·阿·泰特做成的一款再生糕点。波罗奈斯写作polonaise，是波兰人的意思，糕点表面的一层蛋白酥皮据说就是用来表现波兰人的白皮肤的。

将布里欧修中间的部分挖下来，浸入到混有甜味烈性酒的樱桃果子露中，然后挤上加入了水果蜜饯的牛奶蛋糊。最后用蛋白酥皮将其包起来，烤制到微微有些颜色，再撒上调味用杏仁或者樱桃即可。





波斯特库

bos tock

这是用烤制成圆形的布里欧修蛋糕“慕斯丽奴”制作的糕点。将慕斯丽奴切成大约2cm厚的片状，浸到果子露中。然后抹上杏仁奶油，撒上杏仁切片，再加热烤制。最后在上面撒上砂糖粉就可以了。



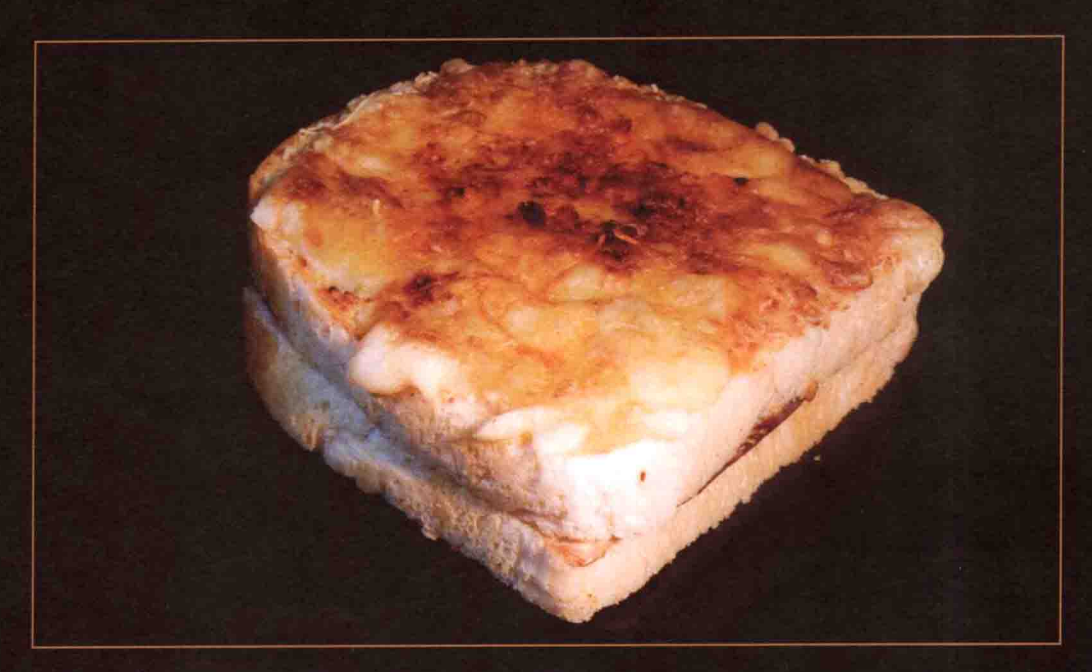


杏仁小可颂羊角面包

croissant aux amandes

这是用羊角面包做成的一款再生糕点。在羊角面包的折痕处挤上杏仁奶油，然后表面也涂上相同的奶油，撒上调味用杏仁后加热烤制而成。也可以将羊角面包用杏仁露浸泡后再食用。





法式三明治吐司 *croque-monsieur*



乳蛋饼 *quiche*

在面饼上涂上沙司[1]，再在其中夹上鸡蛋或者火腿。然后在上面抹上格鲁耶尔奶酪烤制出来的热热的三明治。



名字的由来

这是1910年法国欧培拉歌剧院附近的一家咖啡屋做出来的糕点。绅士们上班前[2]食用的一款简易方便的热三明治。Croquer意指“穿得笔挺地啃面包”“吃得很着急”，而monsieur指先生，相当于英文的Mr.，因此将croquer和monsieur组合在一起，构成了现在的名字croque-monsieur。如果上面再放一个煎得半熟的鸡蛋，就称之为“松脆鸡蛋”[3]。

① 抹上的是调味酱或者莫纳沙司。调味酱的做法是轻炒小麦粉和黄油（不要炒糊），然后在以此为原料做成的汤汁中加入牛奶同煮，最后经过滤而来。而莫纳沙司是在调味酱中加入白糖后煮透，最后加入切碎的奶酪及黄油制成的。

② 还有一种说法认为是为了供夜晚出去寻欢作乐的男子食用而设计的。

③ 有人说这个不一样的名字是咖啡店为了将其与添加煎鸡蛋的甜点区别开来而特别命名的。

制作乳蛋饼时在面饼上浇上菜及各种各样的配料，如鸡蛋、鲜奶油、牛奶等，然后烤制出来。乳蛋饼是一款咸味塔。

由来

现在的乳蛋饼大多是水果馅饼的形状，但是一开始的时候都是用面包做成的。据说它诞生于16世纪初的法国洛林地区。洛林地区与德国接壤，所以认为基切（quiche）来源于德语词“kuchen”[1]，意指点心。后来法国总厨协会的机关杂志介绍了乳蛋饼，使得乳蛋饼普及到法国全境。



① 德国有一款“茨必路库芬”，与乳蛋饼很相似。茨必路在德语中是洋葱的意思，而库芬在德语中是蛋糕的意思，直译就是洋葱蛋糕，它并不甜，也就是大家说的洋葱塔。

{咖啡的历史}

café

咖啡的起源

大约在10世纪初,人们开始饮用咖啡。一开始的时候，人们是将干燥的咖啡豆磨碎煮出来,当做药物饮用。到13世纪之后，咖啡才被众人熟知，这时候就开始用炒好的咖啡豆做咖啡喝。14世纪时，在君士坦丁堡开了第一家咖啡店“卡奈斯”。16世纪时，咖啡就在欧洲普及开来了。

英国的咖啡屋

1652年,英国伦敦开了第一家咖啡屋,之后咖啡屋如雨后春笋般逐渐多了起来。这些咖啡屋作为一个交流信息的地方，赢得了大家的喜爱。当时的咖啡屋禁止女性入内，而且还有很多男子沉浸于这些地方，不肯回家。所以在1674年的时候，一群主妇联名写了一封请愿书，要求关闭所有的咖啡屋。这在当时引起很大的轰动。不过，这些咖啡屋在商业交流方面确实起到了很大作用①。但是，也因为后来英国又开始流行饮茶，咖啡屋也就渐渐地衰落了。

法国的咖啡屋

1669年，来自土耳其的大使向法国国王路易十四世敬献了咖啡，从那之后，咖啡就进入到法国上层社会中，并且还促使了沙龙的形成。1686年，有名的“波克普咖啡厅”②成立。这间咖啡屋与土耳其、美国等的咖啡屋之间画了一条清楚的界限。据说卢梭、巴尔扎克等许多青史留名的法国文人、艺术家都喜欢光顾这家咖啡屋③。





传入日本

一般都认为咖啡是由荷兰人于江户时代带到长崎县出岛，从而引进日本的。但是当时日本处于闭关锁国期间，咖啡没有普及开来。到了明治时期，日本进入到文明开化的阶段，一个叫郑永庆的人于1888年在日本开了第一家咖啡屋“可否茶馆”，但是到了第三年就关门了。

明治末期在东京的银座开了很多家咖啡屋，像“春天咖啡屋”、“狮王咖啡屋”等等。其中的“巴西咖啡屋”是移民到巴西的日本人为回报自己的祖国而建造的，由巴西政府免费提供咖啡豆，所以咖啡的价格很低，巴西咖啡屋的生意很兴旺。后来，虽然战争期间的政策禁止进口咖啡豆，但是到1960年，生咖啡豆的进口就已经全面自由化了，1961年，速溶咖啡的进口也全面放开。



① 1688年，爱德华 · 劳德开了“劳合社咖啡屋”。后来劳合社汇集了大量船主和商人的信息，开始入手海难保险。这便是目前世界最大的保险公司“劳合社保险公司”的起源。

② 波克普咖啡厅是由意大利西西里人芳斯华波克皮欧成立的。最初，芳斯华波克皮欧在咖啡屋里做服务员，后来他将父亲经营的浴室改造成挂着枝形吊灯的高级咖啡厅。他将最新的消息挂在墙上，使这里成为一个真正的信息发源地。现在咖啡厅里的男服务生要穿白衬衣和很瘦的西装裤，前面围上围裙，这一装扮就是波克普咖啡厅的设计。另外，波克普咖啡厅也是第一家将冰镇水果列入菜单的咖啡厅，而且1720年开始销售冰淇淋，这一切都使它非常有名。现在，波克普咖啡厅是法国最古老的咖啡厅，已经更换过多代店主，而且也曾关闭过店面。后来由新鲜牡蛎专卖店奥皮杜克的店主皮尔 · 布朗再次开店营业。因此店内现在已经不算是咖啡厅，而是一家做牡蛎的餐馆。

③ 过去，拿破仑也非常喜欢在这家店里喝咖啡，传说有一次他还抵押军帽来付费。



{红茶的历史}

thé

茶的分类

茶采摘之后，放置的时候会自己释放酵素并且发酵。根据发酵的程度可以分为①不发酵茶②发酵茶③后发酵茶 3 种。不发酵茶的典型代表是绿茶，采摘后，为了让酵素失去活性需要将茶加热。第二种发酵茶，从以乌龙茶为代表的半发酵茶到以红茶为代表的强发酵茶，种类繁多。第三种后发酵茶不是用酵素，而是用霉菌或者细菌来发酵。比如说普洱茶。

也就是说，并非由红茶树等不同的树长出不同的茶，红茶、绿茶、乌龙茶都是一样的茶，只是发酵的程度不一样。

茶的起源

据说，茶起源于中国云南省的西南部①。公元前 2374 年，神农氏烧水喝的时候，树叶被风吹到了开水中，顿时溢出一股香气，这就是茶的由来。这位神农氏被遵为中国医学的始祖，遍尝百草，中毒了就喝茶解毒。还传说神农氏一天中了 72 次毒，每次都是用茶解了毒。从这些传说也可以看出，最开始茶是被当做药饮用的。真正意义上的饮茶始于后汉（公元 25~220 年），到了三国时期（公元 220~265 年），品茶已经普遍被上流社会所接受。唐朝(公元 618~907 年）的时候，饮茶已经普及到平民，并且融入到了日常生活中。

茶的传播

云南省的茶主要是由傣族人传播开来的，中国国内是向福建省传播，国外是经由缅甸向印度的阿萨姆地区传播。福建很适宜种植茶树，并且福建省有很多临海港口，因此运往英国的茶主要来自福建的武夷山。

传到欧洲

东洋绿茶是由荷兰的东印度公司于 1610 年带来欧洲的。1657 年，英国开始进口茶，英国的咖啡馆里也能够喝到茶。原本进口了绿茶和乌龙茶，但是因为伦敦的水质的关系，绿茶失去了原本的香气，乌龙茶味道要比绿茶深，颜色也要更浓些。在以肉食为主的英国，乌龙茶（又称武夷红茶②）因为其能够冲洗掉口中油脂而大受欢迎。

从红茶诞生到祁门红茶

应英国③的进口需求，中国开始开发发酵程度更强一些的乌龙茶④。18 世纪中期，终于研制出一款比乌龙茶更优良的强发酵茶。就是在中国福建武夷山地区，发展了乌龙茶（半发酵茶，即青茶）的制作方法，从而制作出了强发酵茶（红茶）⑤。据说红茶的始祖是武夷山北侧星村镇的正山小种红茶⑥。正山小种红茶传到安徽省祁

门[7]，加以改良后发展成为世界三大红茶[8]之一——祁门红茶。

大吉岭红茶

19 世纪，英国为了满足不断增大的红茶需求，开始在自己的殖民地——印度、锡兰（现在的斯里兰卡）等地种植茶树。1836 年，从中国运到印度很多茶树树苗，可是，树苗在印度竟然不扎根，基本没有成活。唯一幸存下来的是种植于大吉岭地区的茶树苗，后来这里产的红茶成为世界三大红茶[9]之一。也就是说，印度的大吉岭红茶其实也是中国的品种。

阿萨姆红茶

1823 年，一位英国海军少校罗伯特 · 布鲁斯在当地人的陪同下找到了一棵自生的茶树[9]。他死后，其弟弟查尔兹 · 布鲁斯历经艰难，终于于 1837 年成功栽培了这种茶树。1839 年的时候他生产的红茶就在伦敦卖出了高价。从此之后，有越来越多的人投入到了阿萨姆红茶事业当中来。

锡兰红茶

除了印度，英国又将目光投向了锡兰。当时的锡兰种植了大量咖啡，但是由于感染了传染病，所有的咖啡树都死了。这时从阿萨姆地区引进了很多茶树树苗，开始种植茶树。锡兰红茶之父詹姆斯 · 泰勒[10]历时数年，终于成功地在锡兰培植出了茶树，开始生产茶叶。詹姆斯 · 泰勒生于苏格兰，一直在锡兰的咖啡园里劳作，咖啡树灭绝之后，被要求开始种植茶树，并在其中得以发挥自己的才能。19 世纪 80 年代，泰勒的锡兰茶毫不逊于中国茶、阿萨姆茶，被卖到很高的价钱。

乌巴红茶

1890 年，托马斯 · 立顿[11]买下了锡兰岛东南部乌巴地区的茶园，开始种植茶树。托马斯 · 立顿为自己的茶园引进了最新的设备，以制作出品质上乘的茶叶。最后他的茶园出产的茶叶，在伦敦的茶拍卖会上，以史上最高价被拍走，乌巴也一跃成为最顶级的红茶品牌。

茶叶袋

茶叶袋就是指装有红茶茶叶的小袋子。优点是不需要使用滤茶网就可以泡出来喝。据说是由美国的茶商托马斯 · 沙利文于 1908 年将这种小茶叶袋变成了商品，开始销售的[12]。1900 年，美国某茶商将茶样品装在锡容器中送给零售商。后来托马斯为了降低成本，就将锡换成了丝绸。谁知当时接受这些东西的人以为商品就是这样子的，没有拆包就直接泡入了水中。丝绸袋后来又换成了棉质、纸质等，作为商品被销售。

① 关于茶叶的起源有两种说法。有一种二元说认为主要分为中国品种和印度品种两种。还有一种一元说认为印度品种也属于中国品种。近年来，一元说越来越具有说服力，本书也是遵从一元说。

② 当时英国进口的福建“武夷”茶用英语标注即为“bohea”。日语按此标注为“ボヘア”，发音为“保害阿”。

③ 1717 年，汤玛士 · 唐宁（Thomas Twining）在伦敦自己开的咖啡屋“汤玛士咖啡屋”旁边开了英国第一家红茶专卖店“黄金狮子”，这家店不仅接待男宾，也接待女宾。因为当时的咖啡屋是禁止女性入内的，所以这家店每天都接待大批女性顾客，生意非常兴隆。不久，他就将自己的注意力全都投放到红茶生意上，专做这一项事业。后来他的子孙接手家业，生意仍然蓬勃发展。1837 年维多利亚女王即位后，唐宁茶就荣升为皇室御用茶。

④ 乌龙茶起源不明。乌龙茶一词最早出现于文献记载，是在福建省安溪县的《安溪县志》（1725~1735 年）中。据说，之所以叫乌龙茶，是因为茶叶的形状看上去像龙。

⑤ 武夷山市星村镇桐木村自古以来就是绿茶的产地。关于红茶的起源还有个传说。有一年，村民采摘了茶叶，铺在小棚里，准备进行加热处理，以阻止茶叶自身发酵。结果这个时候有军队袭来，士兵们暂住在放茶叶的小棚里。等军队走了之后，村民们才对茶叶进行加热处理，并且委托商人帮他们卖掉。商人就问这是什么品种的茶叶，当时因为茶叶已经发黑，村民们将其比喻成乌鸦，就回答说这是乌茶……这个故事是作为红茶的来源介绍的，但是红茶和乌龙茶只有发酵程度的不同，所以也可以将其解释为乌龙茶的来源。

⑥“正山”是指武夷山，“小种”是指野生的茶树很少的意思。

⑦ 关于正山小种如何传到安徽省，有两个不同的故事。❶ 1784 年，余干臣结束自己的官宦生涯，从福建省来到安徽省做起了商人。他在福建省东至县成立了茶庄，模仿福建的发酵茶制作茶叶。后来又在祁门县成立了两家茶庄，这里生产的茶叶就是“祁门红茶”。❷ 1786 年，祁门之南的贵溪人胡元龙成立了日顺茶号，对乌龙茶加以改良，制成了“祁门红茶”。

⑧ 世界三大红茶是❶印度的大吉岭茶、❷锡兰的乌巴红茶、❸中国的祁门红茶。

⑨ 人们认为阿萨姆的这棵茶树也是从中国云南传来的。

⑩ 詹姆斯 · 泰勒被称为锡兰红茶之父。众所周知，他是一个谦逊而谨慎的人，终年 58 岁，最后的时光是在茶园的一间小屋里度过的。据说他的棺材被运往墓地的时候，在他手下工作的泰米尔人排成了长长的队伍，前去哀悼。

⑪ 托马斯 · 立顿 1850 年出生于苏格兰地区。自小便展露出商业天赋，至今仍流传着好几则关于他的故事。他小的时候，父母经营着一家很小的杂货店。尚未满 10 岁的托马斯 · 立顿跟父母提议说，因为母亲的手小，鸡蛋放在母亲手里就显得比在父亲手里要大，所以鸡蛋由母亲来卖比较好。托马斯 · 立顿 15 岁的时候去了美国，在百货商店的食品卖场学习营销知识，19 岁回国。21 岁的时候开了自己的商店，凭借丰富的商业经验及经营天赋，商店经营得很成功，10 年之后已经发展到 20 家店铺，从业人员 800 多人。因为当时红茶需求量不断增加，托马斯 · 立顿的商店也开始销售红茶。但是他没有采取其他商店按分量卖的方法，而是将一定量的茶叶装入茶袋，摆在店面上供顾客选择。而且他还大幅度降低价格，采取薄利多销的方案销售。这些经营方法让立顿的商店很受欢迎，而立顿也踏上了成为一名真正意义上的红茶商人的道路。

⑫ 1896 年，英国有一位 A.V. 史密斯先生想出了用纱布包茶叶的方案，1896 年这个方案获得了专利权。

结束语

——西式甜点屋的由来

patisserie（意思是法式点心或法式糕点店），就是指销售西式甜点的甜点店，事实上，在法国这个单词的意思更加广泛。

首先，这里的patisserie的词源是pate，pate是指将小麦粉加水揉和做成的面点。而pate又是来源于希腊语中的大麦粥“pasti”。希腊单词“pasti”进入拉丁语，演变为“pasta”；进入法语，演变为“pate”。做“pate”的人就被称为“patisserie”。所以，patisserie原本是指小麦粉做成的饭菜和所有的甜点。小麦粉做的东西，有面包、蛋糕、馅饼等等各式各样的食品。

但是过去的面包店、点心铺和菜馆之间并没有分得特别清楚。13世纪–18世纪，法国的面包店、点心铺和菜馆之间竞

争得很激烈，各自维护自己的领域。15世纪中期，点心铺（patisserie）除了经营点心外，还获得了做pate的权利，从而跟面包店彻底区别开来。pate是指将肉、鱼、蔬菜等等用泡芙面饼等的面团包起来，放入烤炉中烤制出来的食品。所以现在说的patissier，有人认为就是做pate的人。

但是现在看一看法国，就会发现有很多糕点店（patisserie）除了pate，还出售各种熟食。除此之外，还有很多兼营面包和果冻。蛋糕、果珍软糖、果冻、杏仁酱这些东西，在法国的糕点房里也是随处可见。还有，在日本，制作巧克力的人属于甜点师（pa^tissier）的范围，但是在法国，巧克力匠人属于另一个专业，所以在法国的糕点店里很少能见到巧克力，而且也很少有糕点店里设品尝茶或咖啡的专区。品茶或咖啡是沙龙的内容。

基于日本与法国的众多区别，本书成书的时候以日本甜点店的经营内容为基础，删掉了pate等跟菜肴相关的食物，但是还是将巧克力、咖啡、红茶等的相关记录加以陈述。

索引

{A}

{B}

{C}

{D}

{ L }

{ M }

{ N }

{ O }

{ P }

{ Q }

{ R }

{ S }

{ T }

{ W }

{ X }

{ Y }

{ Z }

甜点



爱好甜点的人有很多，其中想对甜点做深入了解的人肯定也不少，但并不是所有人都有时间去参加甜点制作学校的学习。

对于这些人来说，如果有一本书，浏览一遍，就能全面地了解甜点店里陈列的甜点的由来，也能很方便地查阅自己感兴趣的甜点，该有多方便！

那么，现在就请翻开本书！

140种甜点的历史大剖析，浓缩了一个底蕴深厚的甜点屋的全部精华，将呈现给你一个独一无二的甜点世界！







上架建议：品质生活/收藏鉴赏



定价：49.80元

本书网址：www.lnkj.cn/uri.sh/6981